<36626484120011 S

<36626484120011
33,0
Bayer. Staatsbibliothek

2° Oecon. 55-114

Oeconomia. Systemata & methodi 112.

Oec. gen. N°. 24.

R

CONTINUATION
Der vollſtändigen
Hauß- und Land-
Bibliothec,

PARS I.
PARS IV.
PARS II.
PARS III.

CONTINUATION
Der vollſtändigen
Hauß- und Land-
BIBLIOTHEC,

Das iſt:

Fortſetzung des Grunds unverfälſchter Wiſſenſchafft / deren ſich jetziger Zeit ein Hoff- Handels- Hauß- Burgers- und Land-Mann zu ſeinem reichlichen Nutzen bedienen kan.

Ebenfalls

In Vier Theil abgetheilt.

Der Erſte Theil lehret: 1. Wie man die Aecker erkennen / derſelben Fehler verbeſſern / und wol zubereiten ſoll. 2. Vom Säen / was dabey in Obacht zu nehmen: ingleichen / wie man die Natur der Felder und des Getreids erforſchen / und zu welcher Zeit dieſer oder jener Saamen der Erden anvertrauet werden möge. 3. Wie man die Matten oder Wieſen warten / und Hopfen-Gärten anlegen ſolle. 4. Wird gehandelt von wolbewährter Bierbräu-Kunſt / und wie damit umzugehen. 5. Von den Pferden / wie man dieſelbigen warten / ihre Kranckheit recht erkennen / und ſolche auf die beſte Art curiren könne. 6. Von Canarien-Vögeln / wie ſelbige zu warten / und Junge zu ziehen. 7. Wie man wolriechende Tafel-Kertzen machen / gute Saiffen ſieden / und den langen Flachs bauen ſolle. 8. Eine neue Erfindung von dem Feldmeſſen / wie man die Wieſen / Aecker / Gärten / Hölzer / Weyher / und andere Grundſtuck behänd und gründlich / ohne die mühſam und manchen hierinn abſchreckende Rechen-Kunſt abmeſſen kan. 9. Von der Viſier-Kunſt / wie man künſtlich alle Fäſſer / Kuſen / Cörper ꝛc. viſiren / und derſelben Innhalt gleich erfahren könne. 10. Vom Wechſel / wie alle Lands-Müntzen gegen Reichsthaler verglichen werden. 11. Von Vergleichung des Pfund und Gewichts der fürnehmſten Orten in Europa: ingleichen von Vergleichung der Elen. 12. Ein bewährt und köſtlich Kochbuch. 13. Getraid-Reſolvirung / wie ſolche in dem H. Röm. Reich / als auch an der Donau / Rhein / Mayn / und Neckerſtrom ꝛc. miteinander zutreffen / nebſt beygefügter Wein-Eich aller derer Orten.

Der Ander Theil handelt von der Geſtalt / Natur / Krafft und Würckung aller Bäume / Kräuter / vierfüſſigen Thiere / Vögeln / Fiſchen / Metall und Mineralien / wie dieſelbige zur Artzney und anderwegen ſollen gebraucht werden: In welcher Beſchreibung ein groſſer Schatz der köſtlichſten Artzney-Mittel zu finden / eingerichtet auf eine gantz neue Manier / dergleichen zuvor niemaln im Druck herauskommen iſt.

Der Dritte Theil begreifft in ſich allerhand Künſte / als erſtlich / vom Feuerwerck / fliegenden Raggeten / Feuer-Kugeln und ſchieſſenden Windliechtern. 2. Von der Mechaniſchen Kunſt / wie man durch allerhand Inſtrumenten ſchwere Dinge / als Glocken / Stück / Erden / Stein / Waſſer ꝛc. leichtlich in die Höhe heben kan: ingleichen von Waſſerkünſten und Mühlen. 3. Von unterſchiedlichen Alchimiſchen geheimen Kunſtſtücken / ſamt einem Anhang / worinnen die vortreffliche Arcana Herrn Bartholomæi Korndorffers / nebſt andern Raritäten mehr enthalten ſeynd.

Der Vierdte Theil iſt in 45. Titul getheilt / deren jeder ſehr nothwendige und in Praxi täglich ſich hervor thuende / nit nur peinlich- burgerlich- und geiſtliche Materien / ſondern auch die ſchönſte und vornehmſte heutigs Tags auf dem Land meiſtentheils ſich ereigende Caſus in ſich hält / als: 1. Ob der Richter Ambts halber / oder nur erſucter das Recht ſagen müſſe? und was ſonſt dem Richter / Ambts halber / zu thun obliget? 2. Ob die zweiffelhafftige Wört von dem Richter auszulgen ſeynd? 3. Was dem jenigen / ſo die Jurisdiction hat / tacitè zuſtehe und könne? 4. Ob der jenige / ſo vor Gericht ſtillſchweigt / einwillige? 5. Wann der Sohn vor Ehlich zu halten? 6. Welche Zeugen ungültig? 7. Die Fürſtellung der Zeugen ſoll auf des producenten Unkoſten beſchehen. 8. Daß die Zeugen / Zeugnus zu geben / können gezwungen werden. 9. Ob ein Zeug / der nit geſchworen / Glauben mache / und was ſonſt darley zu obſerviren? 10. De Teſtamentis. 11. Von Einſetzung der Erben. 12. Von der Jurisdiction, und deſſen Verletzung. 13. Wie zu begegnen denen jenigen / ſo auf unterſchiedliche Weis und Manier die fremde Jurisdiction zu violiren ſich bemühen? 14. Von dem ordentlichen Richter. 15. Ob einer nach dem Geſatz des Orts begangner Miſſethat / oder nach Ort des Delinquenten Geburt / und Haushalterey zu ſtraffen ſey. 16. Von Contracten und Handlungen. 17. Wann mehr Glaubiger zuſamm kommen / was alsdann zu thun ſeye / und wer unter ihnen den Vorgang habe. 18. Von Obligationen. 19. Vom Eheverſprechen. 20. Weiters von dem Ehe-Contract und Verſprechen. 21. Ob die Ehe / ſo aus Forcht geſchloſſen worden / giltig ſeye? 22. Ob die Ehe / ſo durch Betrug geſchloſſen worden / giltig ſeye? 23. Von dem Teſtamento reciproco conjugum. 24. Von dem Ehebruch. 25. Von der Bigamia. 26. Von dem Crimine raptûs, oder gewaltthätiger Entführung. 27. Von der Blutſchand. 28. Von dem Sacrilegio. 29. Von Injurien. 30. Von der Retorſion. 31. Von den Paſquillen. 32. Wann einer verwundt wird. 33. Von dem Schäferey-Recht insgemein. 34. Von den Schafen / Schäfern / Woll und andern anhängigen Sachen. 35. Unterſchiedliche Caſus im Pferd Kauffen und Verkauffen. 36. Wie ein jeder auf ſeinen Grund und Boden bauen könne? 37. Wann jemands einem andern ein bewegliche Haab zu gebrauchen leihet / von denen daran ſich zuſtehenden Schäden. 38. In was Fällen jemand ein Gut ſtillſchweigend verpfändt wird. 39. Von Bedingnuſſen und Pacten. 40. Von denen Cautelen / die man bey Diſſolvirung der Contracten in acht nehmen muß. 41. Wie die Eigenthum ſo wol aus den Rechten aller Völcker / als weltlichen Kaiſerl. Rechten erlangt werden? 42. Vom Bauen auf frembdem Grunde. 43. Wann und warum die jährliche Penſion oder Zinſen nachzulaſſen ſeyen? 44. Vom Recht zu Maalen / Wäſſern und Fiſchen. 45. Vom Gehöltz und Forſt-Recht / ſambt einem Zuſatz vom Zehend-Recht. Aus dem Kayſerl. Oeſterreich. Chur-Bayr. Pfältziſ. Ober- und Nieder-Sächſiſchen / Fränckiſch- Schwäbiſch und andern Land-Rechten.

Alles mit vieler Mühe und ſonderbahrem Fleiß / zu jedermanns / wes Stand und Ampts er auch ſeye / groſſen Nutzen und Hülffe geſammlet / und mit einer groſſen Menge nothwendiger Kupffer zum offentlichen Druck verfertiget / durch

ANDREAM GLOREZ von Mährn.

Mit Römiſch Käyſerl. Majeſtät ſonderbahrer Genad und Freyheit / nicht nachzudrucken.

Regenſpurg zu Statt am Hof /
In Verlegung QUIRINI Heyl / Anno M DCCI.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorred
an den günſtigen Leſer.

OBwohln ich vor etlichen Jahren ſchon geſinnet ware / meiner Hauß- und Land-Bibliothec ein vollkommenes Kräuter-Buch beyzufügen; ſo hat mich doch fürnemlich dieſes davon abgehalten / indem ich betrachtet / daß gemeldtes Hauß-Buch gar zu groß und mithin unmöglich in einen Bund gebracht werden könne. Derohalben mich entſchloſſen / ein neue Fortſetzung dieſes Wercks nachfolgen zu laſſen: abſonderlich / weilen mich noch andere dem Nechſten nit nur ſehr dienlich / ſondern höchſt-nutzlich und wohl einträgliche Materien veranlaſſet / ſelbige in den Druck zu befördern / und iſt nur zu betauren / daß ſolche nit ſchon längſt dem offentlichen Druck einverleibt worden ſeynd.

Den Erſten Theil zwar belangend / habe ich in ſelbigem gleich anfangs etliche nothwendige Sachen / die beym Ackerbau / Säewerck / Matten oder Wieſen und Hopffen-Gärten ſonderlich ſollen in Obacht genommen werden / beſchrieben.

Nach dieſem wird die nutzbare Bierbrau-Kunſt aus dem Fundament gezeigt; auch denen Liebhabern der Pferden viel Nachrichtungen offenbahret / wie dieſer werthen Thiere zufällige Kranckheiten ſollen erkennet / und glücklich geheilet werden. Welchem alsdann / neben andern nutzlichen Wiſſenſchafften / folgt die höchſt-nöthige Feld-

Meſſerey; dieſe getreulich zu lehren / haben mich theils bewegt die groſſe Fehler / welche mit beylauffen / theils der groſſe Schaden / den mancher armer Tropff mit blutigen Thränen offt beweinen möchte; geſtalten ſichs mehrmahlen fügt / daß ein Herr ein groſſe Feldung (die unter etliche ausgetheilt wird) umbs dritte / oder halben Theil der Früchten verleihet. Welche nun von ihnen das Glück haben / daß ſie recht gemeſſenes Feld bekommen / die können ihre Pflicht freylich dem Herrn zu gnügen und ohne Tadel bezahlen: die andere aber / denen übel und zu wenig gemeſſen / wann ſie auch das dritte / oder das halbe Theil deſſen / was ihnen gewachſen / bringen und liefern / können ſie doch nit damit beſtehen / ja werden geſcholten / und gar für untreu und diebiſche Leut / ohn ihre Schuld / gehalten / welches aus ungleicher Meſſung herkommt / die der Gebühr und Gerechtigkeit zu wider iſt / und ſolche Feldmeſſer die Göttl. H. Schrifft ſelbſt verflucht / wie zu leſen Deut. 17. verflucht ſey / wer ſeines Nechſten Gräntze engert: und alles Volck ſoll ſagen Amen! Dergleichen Caſus iſt mir erſt vor kurtzer Zeit begegnet / da ein Feldmeſſer ſeine Ungeſchicklichkeit damit verantworten und bemänteln wollen (wie man dann Leut findet / die in keinem Unrecht haben wollen) indem er unverſchambt ſprach / es ſeye wenig gelegen an 5. oder 10. Ruthen Feldes / ob die gleich ein Nachbar und Freund dem andern nachgebe / da er doch dazu gedinget und beſtellt iſt / daß er die rechte eigentliche Maaß des Felds und die Warheit eröffne und anzeige: nit daß er aus ander Leut Leder Riemen ſchneide / und weggebe / was nit ſein iſt. Will einer was verſchencken / das kan er wohl ſelbſt thun / darff nit dazu gemietet werden. Zehen Ruthen Ackers ſeynd ietziger Zeit was werth: Ja wann es nur dabey bliebe / und nicht offtmals 40 / 50. Ruthen / oder ein halber / auch etlich gantze Morgen oder Jugart in groſſen Feldern gefehlt würde.

Dieſen höchſt-ſchädlichen Fehler nun zu beſſern / habe ich mich niedergelaſſen / und eine neue bequeme Erfindung von dem Feldmeſſen an Tag gegeben / Krafft deſſen ein jeder die Wieſen / Aecker / Gärten / Höltzer / Weyher / und andere Grundſtuck behend und gründlich / ohne die ſonſt müheſam und manchen hierinn abſchreckende Rechen-Kunſt / abmeſſen kan.

Unerachtet dieſer meiner groſſen Mühe und Fleiß / wird doch offt ein und anderer gefunden werden / der lieber des Eyes wartet / und die Henne fahren läſt / ich will ſagen / dem etlich Gulden lieber ſeynd / als dieſes nutzliche Buch. In andern Kauff und Handlungen ſeynd ſolche Leut fürſichtig / fleiſſig und genau / da ſie auf einen Heller halten / und nit nachgeben wollen; In dieſem aber / da es nit wenig Schaden / ſeynd ſie ſo unachtſam / leicht-glaubig / unwiſſend und blind / daß ſie 10 / 20 / 50 / ja 100. fl. verwahrloſen / verachten und wegwerffen / welchem Unrath ſie nun ſo leichtlich und mit ſo geringem Koſten begegnen können.

Ingleichen findet der günſtige Leſer die Viſier-Kunſt / ſambt einem guten Koch-Buch mit vielen nutzlichen raren Stucken und köſtlich geſchmacken Speißen verſehen / welche alle in meinem vorigen Buch auf dieſe Art nit zu finden ſeynd. Das Ubrige muß ich / geliebter Kürtze halber / umgehen / und beliebe der günſtige Leſer ſelbiges aus dem Titul und denen ordentlichen Regiſtern zu erſehen.

Im andern Theil (welches fürnemlich mein Abſehen geweſen) habe ich / in dieſer meiner Continuation, ein köſtliches Kräuter- und Thier-Buch beygeſetzt / in welchem die Geſtalt / Natur / Eigenſchafft / Tugenden und Würckungen der Bäume / Stauden- und Kräuter-Gewächſen / aller vierfüſſigen Thieren / fligenden Vögeln / und in Waſſer lebenden Fiſchen und Gewürmen / ſo irgend in der Welt geſehen worden / wie auch aller Metallen und Mineralien /

zu finden ſind: darbey der Gebrauch mit allem Fleiß erkläret und beſchrieben / wie daraus die herrlichſten / köſtlichſten Artzneyen und ſicherſten Mittel / wider allerhand Kranckheiten und Gebrechen des Menſchens / zubereitet und gebraucht werden ſollen. Welches auf ein gantz neue Manier eingerichtet / und mit vielen Kupffern / wo es die Noth erfordert / genugſam verſehen worden: damit man hieraus nicht allein die Kräuter leichtlich erkennen / ſondern auch alle Dinge von denen Thieren und anderen Sachen nützlich zu gebrauchen und anzuwenden erlernen kan. An welcher Edlen Wiſſenſchafft hoffentlich ein jeder Hauß-Vatter / und Hauß-Mutter ein ſattſames Vergnügen haben werden. Abſonderlich wird es denen auf dem Land wohnenden Preßhafften und Krancken / welche nicht allezeit einen Medicum oder Leib-Artzt an der Hand haben / ſehr nutz- und dienlich ſeyn.

Der dritte Theil wird vielen Liebhabern / welche ſich in allerhand Künſten / als Feuerwerck / Waſſer- und Mechaniſchen Kunſtſtücken zu üben begehren / ſehr erſprießlich ſeyn. Nach welchem dann auch ſehr viel andere rare / und vielen noch verborgene / Wiſſenſchafften folgen / welche manchem Künſtler / der ſich darinnen exerciren will / viel Liecht und Nutzen bringen werden.

Den vierten Theil hab ich in 45. Titul getheilt / deren jeder ſehr nothwendige und in praxi täglich ſich hervor thuende / nit nur peinlich- burgerlich- und geiſtliche Materien / ſondern auch die ſchönſte heutigs Tags auf dem Land meiſtentheils ſich ereignende caſus in ſich hält / ſambt einem ausführlichen Zuſatz vom Zehend-Recht / ſo ich den jenigen zum Unterricht und Nutzen beygeſetzet / welche nicht allein bey Kirchen- und andern Aemptern ſich befinden / und den Zehenden einzufordern haben; ſondern auch denen / welche von ihren Gütern von Rechts wegen den Zehenden geben und abſtatten müſſen / damit ſie hiervon ein gründliche Nachricht hätten / wie ſie ſich in allen vorfallenden Gelengenheiten zu verhalten haben.

Hoffe demnach dieſe meine wohlmeinende Arbeit / welche ich theils aus eigener Erfahrenheit / theils / als den Kern / und das Beſte / mit ſonderbarem Fleiß und nicht geringem Koſten zuſammen getragen / werde allen und jeden / weß Stands und Ambts ſie auch ſeyen / ſehr dienlich an die Hand gehen / und zu erwünſchtem Nutzen gereichen; Womit mich dann dem günſtigen Leſer dienſtlich will empfohlen haben.

CONTINUATION
Der vollſtändigen
Haus- und Land-Bibliothec
Erſter Theil.

Das Erſte Buch.
Vom Ackerbau/ Säe-Werck/ Wieſen/ und Hopffen-Gärten.

Das I. Capitel.

ES hat GOtt der Allmächtige gleich von Anfang der Welt das Feld und den Acker zu bauen unſern erſten Eltern und ihren Nachkommen nicht allein anbefohlen; ſondern auch an ſolcher Arbeit jederzeit ein groſſes Wolgefallen ſpüren laſſen/ weilen dieſe ſo wol ein ehrliche/ Chriſtliche/ als auch GOtt wolgefällige Nahrung iſt/ und wie Cicero redet/ daß der Acker-Bau dem gantzen Menſchlichen Geſchlecht nutzlich/ und kein ſeeliger Leben auf Erden ſeye/ dann dieſes/ ſo man dabey GOtt fürcht und liebet. Und dieſes iſt auch die Warheit: Dann ein ſolcher Menſch genieſſet ſeiner Hand Arbeit/ zu welcher ihn GOtt erſchaffen/ und nähret ſich im Schweiß ſeines Angeſichts: Er ſchadet niemand/ treibet auch kein ungerechten Wucher; ſondern was er erwirbt/ oder hat/ das hat er mit Gottes Seegen und Ehren. Der weiſe Sirach ſpricht cap. 20. v. 30. **Wer ſeinen Acker bauet/ der wird den Hauffen ſeiner Früchte groß machen: und wer thut was recht iſt/ der wird erhöhet werden.** Es ſaget auch Cato: Daß/ wann man vor Zeiten einen ehrlichen Mann hat rühmen wollen/ habe man ihn einen Acker-Mann geheiſſen: So meldet auch Xenophon, daß man ſeiner Zeit einen Acker-Mann in höhern Ehren und Würden gehalten/ als einen Kriegs-Mann: Dann ein Acker-Mann erwirbet und bauet/ ein Kriegs-Mann aber verheeret und verderbet alles.

Ich habe zwar im Erſten Theil/ Dritten Buch/ meiner Haus- und Land-Bibliothec vom Acker-Bau und Säe-Werck kürtzliche Meldung gethan: Weilen ich aber ohne dem in anderen Sachen weiter fortzuſchreiten geſinnet bin/ auch ein oder ander einen weitläufftigern Bericht von dieſer Materi verlangen möchte: Als habe dem geneigter Leſer zum beſten allhier in dieſer meiner Continuation noch ein mehrers beyfügen wollen.

Das II. Capitel.

Wie man einen guten Acker erkennen / und deſſen Fehler verbeſſern ſoll.

Gleichwie GOtt einem Menſchen / Thier / Vogel / 2c. für dem anderen beſondere Gaben und Tugenden gegeben / alſo hat er auch einem Feld und Orte der Erden von Natur ſeine beſondere Krafft mitgetheilet / daß ein Stuck Land ſchwartz / moſich und feucht / das andere leimicht und ſchwer / wiederumb ein anders ſpred und trucken / abermal ein anders ſandig; mit kurtzen Worten eines fett / das ander mager / fruchtbar oder unfruchtbar iſt. Dahero iſt ein Feld oder Acker qualificiret zum Geträid / ein anders zum Wieſen-Wachs / ein anders zum Wein / ein anders zu den Bäumen / ein anders zu Hopffen / Kohl / 2c. Auf dieſes dann muß ein Haus-Wirth gute Achtung haben / und was ein oder ander Ort am beſten träget / daß er ſolches darauf baue: Wie man auch ſolches von den Jnwohneren ſolches Orts / ſo dieſes Land unter ihren Händen ein Zeitlang gehabt haben / gar wol erfahren kan. Jm übrigen aber wird ein Acker an nachfolgenden Merck-Zeichen erkennet.

Erſtlich / wann ein Land von Natur groſſe / hohe / ſtarcke Bäum / und hübſch grün Graß träget / ſo iſts ein Zeichen / daß ein gutes gewächſich Feld iſt.

2. Wann auf einem ungebauten Land viel Klee zu finden / das iſt gemeiniglich auch ein guter Acker.

3. Wann man ein Stuck beraſete Erden nimmt / ſolches ins Waſſer weichet / ſäuberlich begehrt zu waſchen / und die Erden fein zähe an den Fingern haltet / und nicht zerfallet / ſo mans auf die Erde wirfft / iſt es ein Zeichen / daß der Acker einer guten Temperatur iſt.

4. So man ein Loch ins Land gräbet / und die ausgegrabene Erde alsbald wieder hinein füllet / und eintritt / daß dann etwas überbleibt / und nicht alles ins Loch kan gebracht werden / ſo iſt ſolches des beſten Ackers einer.

5. Wann ein Acker nach einer dürren Zeit beregnet wird / daß er alsdann einen lieblichen Geruch von ſich gibt / den er von der Sonnen bekommt / ſo iſts ein guter und fruchtbarer Acker. Dieſes ſeynd faſt ſichere Merckmal einen guten Boden zu erkennen.

Den Fehler des Erdbodens aber kan man auch / ob zwar nicht mit leichter Mühe verbeſſern / wie folget.

Wann ein Acker gar zu zähe leimicht / veſt und ſtrenge / ſoll man hitzigen Roß-Miſt darauf führen / vor den Winter umbarbeiten / und alſo ausgefrieren laſſen: Dann werden im Frühling die Schrollen zerfallen / oder können gar leicht durch Arbeiter mit Hauen zerſchlagen werden. Etliche führen auch Sand in ſolche Felder / welches ſie gleichfalls mürbe macht / und die Schroffen zertheilet.

Wann ein Acker ſpred / mürb und gar zu mager oder ſandig iſt / kan man ihn mit gutem Rind- oder Schaaf-Miſt fett und fruchtbar machen.

Wann man den Miſt auf die Aecker führet / ſoll man ihn nicht lange liegen laſſen: dann bey dürrer Sommers-Zeit dorret er aus / und wird wie Stroh; im Winter aber ſo er zerſtreuet iſt / gefrieret er gantz aus / und verlieret ſeine Krafft / wann er nicht untergearbeitet iſt.

Wo man aber nicht genug Miſt haben kan / ſo pflegt man die fette Erde und Schlamm aus den Pfützen und Teichen auf die Aecker zu führen / dieſelbe damit zu düngen.

Auch iſt bey dem Düngen der Aecker dieſes in acht zu nehmen / daß man ſie nicht überdünge / und ſolche zu ſehr erhitze und verbrenne. Dahero iſt beſſer einen Acker offt / dann auf einmal zu viel düngen: Je wärmer das Land iſt / deſtoweniger ſoll mans düngen. Der Miſt aber zum düngen ſoll alt und wol abgefaulet ſeyn.

Die Zeit Aecker zu düngen und Miſt auszuführen / iſt gemeiniglich dieſe: Den Winter-Miſt führet man in die Brache / wann man im Frühling die Sommer-Saat verrichtet hat. Die andere Düng-Zeit geſchicht im Herbſt / da führet man den Sommer-Miſt in die Brache / wann man die Winter-Saat verrichtet hat. Wiewol auch etliche vor der Herbſt-Saat einen Anfang machen.

Wann man Miſt auf den Acker führet / wann die Wendfahr geſchehen / das iſt / wann man das Land zum andernmal geackert hat / ſo bringts guten und reinen Rocken und Geträide.

Jn eine Brache kan man erſt Rocken ſäen / das andere Jahr dünge man ſie / und ſäe Gerſten hinein / das dritte Jahr wieder Rocken / nach dem Rocken trägts wol Habern: Aber man läſts dann auch gerne ruhen / dann der Miſt trägt nicht gern an manchem Ort mehr dann drey Früchte. Will man die vierdte haben / ſo muß man ihn Brache laſſen liegen / und alsdann wieder düngen.

Welcher Acker alle Jahr beſäet wird / der muß an manchen Ort alle drey Jahr einmal gedünget

Dünget; welcher aber ruhet / bedarffs erſt in fünff oder ſechs Jahren. Doch hält mans an einem Ort anders / als am andern / nachdem der Boden gut oder mager iſt.

Das III. Capitel.

Wie man Aecker arbeiten und zubereiten ſoll.

OBwolen einem jeden Acker-Mann nach ſeiner Lands-Art bewuſt iſt / wie er ſeine Aecker zurichten ſoll / ſo hab ich doch nicht ermanglen wollen / hiervon nutzlichen Unterricht zu ertheilen: Dann am zurichten eines Ackers iſt ſehr viel gelegen / und bleibet allzeit bey der alten Regel / daß es beſſer ſeye wenig ſäen / und den Acker wol bauen / dann viel ausſtreuen / und benebens die Acker-Arbeit übel beſtellen.

Erſtlich muß man den Pflug alſo richten / daß er nicht zu tieff / noch zu ſeicht gehe / nach Erforderung des Erdreichs / daß man ſelbiges nicht nur obenhin beſchindet / ſonſten kan mans in den nachfolgenden Acker-Zeiten nicht mehr wol gewinnen und zurecht bringen.

2. Die ungebaueten Felder ſoll man mit Hacken / Pflügen und Egen zurichten / wann der Mond im Abnehmen iſt / und im Widder / Krebs / Waag und Steinbock gehet / wiewolen man auch den Stier / Zwilling und Schützen darzu erwehlen mag.

3. Ein guter Acker muß anders gepflüget werden / als ein böſer: Dann wann ein böſes ſeichtes Feld ſo tieff als ein gutes gepflüget wird / ſo wird es wenig Früchte tragen / weilen der magere Boden oben auf liegt.

4. Etliche pflegen nicht allein in die Länge / ſondern auch in die Quer zu ackern. Und wann man endlich ſäen will / ſo ackert mans wider nach der Länge.

5. Wann ein Feld zu naß iſt / ſoll man nicht pflügen / dann die Schrollen oder Klöſſe werden gar zu hart und veſt / daß ſie hernach ungern von einander fallen.

6. Alle Felder / die man läſt Brach liegen / haben gemeiniglich das Jahr zuvor Habern getragen. Wann nun ein Feld alſo ein Jahr Brach gelegen oder geruhet / ſo wird es wiederumb zur Saat gebraucht und geackert.

7. Wann ein Acker böſe / und unrein iſt / ſo muß man ihn vier- biß fünffmal arbeiten; wann aber ein Acker mürbe und rein iſt / ſo darff er nicht über zwey- oder dreymal gearbeitet werden.

8. Was zum Sommer-Geträide ſoll gedünget und zugericht werden / das muß zuvor umb Michaelis geſtürtzt ſeyn / umb Faßnacht gerühret / und umb Oſtern zur Saat geackert werden. Was aber zur Winter-Saat gehöret / muß im Junio oder Brach-Monat geſtürtzet / der Miſt untergebracht / und gerühret werden zwiſchen Jacobi und Laurentii, und umb Herbſt-Quatember-Zeit zur Saat gepflüget / was gute Aecker ſeyn / die ſollen umb Johannis alle gebrachet werden: Was aber geringe Aecker ſeyn / kan man die Woche vor Pfingſten / oder hernach brachen.

Das IV. Capitel.

Vom Säen / und was dabey in Obacht zu nehmen.

ES iſt ein alte Regel: Guter Saamen bringt gute Frücht / und ein geringer unſauberer Saamen bringet unreine und ſchlechte Früchte. Darumb ſoll ſich ein jeder Acker- und Säe-Mann befleiſſen / einen guten friſchen und reinen Saamen in ſeinen Acker zu ſtreuen / damit er auch mit Gottes Seegen gute Früchte einſammlen möge. Der beſte Saamen iſt / wann er wol geſäubert / und ein Jahr alt iſt: Wann er aber über zwey Jahr alt worden / gehet er nicht gern oder gar nicht auf. Bey dem Säen ſoll auch dieſes in acht genommen werden / daß man gegen Winter die Hand fein voll nehme und dick ſäe / weilen gemeiniglich über Winter etwas ausbleibet. Im Sommer aber kan man etwas dünner ſäen / dann da / wann der Saamen friſch iſt / bekleibet alles / und kan ſich die Saat fein in Stauden ausbreiten; doch iſt das Mittel zu allen Dingen gut.

Ferner muß man wol zu ſehen / daß das Säen zu rechter Zeit geſchehe: Dann ſo man gar

gar zu zeitlich ſäet / ſo überwächſt ſich die Saat / und iſt dem Geträid nicht gut ; ſäet man aber zu ſpat / ſo wird man wenig einerndten / doch hat es mancher auch mit etwas ſpater Saat noch wol getroffen. Daher ſoll man dieſe alte Säe-Regel in acht nehmen:

Beſäe die kühlen Aecker ſpat /
Die warmen bälder / iſt mein Rath.

Doch ſoll man ſich befleiſſen / etwas zeitlich zu ſäen / und ſich hierinn nach Landes-Brauch richten. Ins gemein ſäet man die Winter-Saat in denen ſechs Wochen / als drey oder vier Wochen vor- und zwey Wochen nach Michaëlis. Was hitzige oder ſandige Felder ſeyn / die müſſen wol drey Wochen vor Michaëlis-Tag beſäet werden ; aber die kalten ſtarcken Aecker / ſo niedrig liegen / umb Michaëlis. Die Sommer-Saat aber kan umb Mariæ Verkündigung vorgenommen werden.

So bald nun geackert iſt / ſoll man gleich darein ſäen / weil der Acker noch friſch und nicht viel ausgetrocknet iſt / darnach auch bald einegen laſſen. Wiewolen auch ſehr gut iſt / ſonderlich in ſandigen und mürben Feldern / wann man erſtlich ſäet / darnach den Saamen unterackert / und hernach eineget. Am beſten und fruchtbariſten iſt zu ſäen und zu egen / wann es fein hinter den Egen ſtäubet : Im Regen- und naſſen Wetter iſt übel damit umbzugehen : und ſo man das Winter-Geträid geſäet / und alſo bloß im Regen ohn untergeackert liegen läſſet / iſt es dem Saamen ſchädlich / und gehet alsdann ungern auf.

Das V. Capitel.

Von Art und Natur der Felder / Geträid / Jahr-Zeiten und Planeten.

I.

DJe Felder und Aecker anbelangt. So iſt ein Acker warm und trocken / welcher einer verbrandten Aſchen gleich ſihet / oder der / ſo viel kleinen Sand unter dem Land mit eingemenget hat.

Ein warm und feuchter Acker iſt / welcher gut fett Land / und viel Sonne hat: oder der in fetten Auen / und guten Thälern liegt / wo kein hohe Gebürge vorſtehen die die Sonne aufhalten.

Ein kalt und trockner Acker iſt / welcher auf ſteinigten Gebürgen liegt / oder ſonſt einen ſandigen groben Boden hat.

Ein kalt und feuchter Acker iſt / welcher in kalten / wäſſerigen Auen liegt / und einen Leim- und Thonichten Boden hat.

Aller Wachsthum aber muß durch Wärme und Feuchtigkeit geſchehen / und ohne dieſe kan nichts wachſen / derohalben wird vernünfftig geſchloſſen / daß warme und feuchte Aecker die fruchtbareſten ſeynd: Weil aber alle Felder nicht alſo ſeyn können / ſo ſoll man obige Lehr / ſo im II. Capitel vorgetragen worden / fleiſſig in Obacht nehmen / und dem hitzigen trocknen Feldern mit fetten Rind- oder Schaaf-Miſt / den kalten und leimichten aber mit hitzigen Roß-Miſt oder milden Sand-Boden helffen.

2. Belangend die Natur des Saamens. So iſt warm und trocken / der Rocken- Haber- Wicken- Hanff- Linſen- Rettich- und Kapff-Saamen.

Warm und feucht iſt Weitzen / Dünckel / Heyde-Korn / Rübeſaamen / Möhren- und Zwiebel-Saamen.

Kalt und trucken iſt Gerſten / Hirß / Erbſen und Mag-Saamen.

Kalt und feucht iſt weiſſer Mohn / Bohnen / Faſohlen ꝛc.

3. Belangend die vier Jahrs-Zeiten. So iſt der Frühling warm und feucht. Der Sommer warm und trocken. Der Herbſt kalt und trucken / der Winter kalt und feucht.

4. Die vier Monds-Viertel betreffend: Das erſte Viertel iſt warm und feucht. Das andere iſt warm und trucken. Das dritte Viertel kalt und trucken. Das letzte Viertel iſt kalt und feucht.

5. Was die zwölff Himmliſche Zeichen im Zodiac oder Thier-Kreiß belanget / durch welche die Sonn / Mond und andere Planeten ihren Lauff haben / werden ſolche auch in vier Triangul Temper. abgetheilet / wie folget:

♈. ♌. ♐. Widder / Löw / Schütz / ſind warm trucken.

♉. ♍. ♑. Stier / Jungfrau / Steinbock / ſind kalt trucken.

♊. ♎. ♒. Zwilling / Waag / Waſſermann / ſind warm feucht.

♋. ♏. ♓. Krebs / Scorpion / Fiſch / ſind kalt und feucht.

6. Belangend die ſieben Planeten / und derſelben Natur und Complexion / ſo iſt zu wiſſen / daß ſo wol Täg und Nächt / ſie ſeynd lang oder

kurtz /

kurtz/ in zwölff gleiche Theil abgetheilet werden/ welche man Planeten-Stunden nennet: Die erſte Tags-Stund fanget an/ wann die Sonn aufgehet: Die erſte Nacht-Stund aber fangt an/ wann die Sonn untergehet. Wie aus nachfolgendem Täfelein kürtzlich zu ſehen.

Tag-Stunden.		☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂
Sonntag.	☉	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
Freytag.	♀		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Mitwoch.	☿			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Montag.	☽	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Sambſtag.	♄	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Donnerſtag.	♃	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8	9
Dienſttag.	♂	9	10	11	12			1	2	3	4	5	6	7	8
Nacht-Stunden.		♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄	♃	♂	☉	♀	☿	☽	♄

Nun folgen die ſieben Planeten mit ihrer Natur.

♄. Saturnus iſt kalt und feucht.
♃. Jupiter iſt warm und feucht.
♂. Mars iſt warm und trucken.
☉. Sonne iſt warm und trocken.
♀. Venus iſt warm und feucht.
☿. Mercurius iſt warm und trucken.
☾. Mond iſt kalt und feucht.

7. Obwolen auch hier von denen Aſpecten und Anſchauungen der Planeten viel zu ſchreiben wäre/ ſo achte ich doch/ umb gewiſſer Urſachen willen/ (weilen dieſes alles unmöglich in Obacht zu nehmen/ auch Weitläuffigkeit zu vermeiden) ſolches für unnöthig: ſondern es iſt ſchon genug/ wann ein Hauß-Wirth zur Sä- und Pflantz-Zeit in acht nimmt/ daß er △♄. und ✱♄. an ſolchen Tagen darbey habe: hingegen ſolle er die Tage/ an welchen ☌♄. □♄. und ☍♄. einfallet/ meiden/ und nicht darinn ſäen oder pflantzen: Im übrigen ſich andere Aſpecten wenig anfechten laſſen.

Die Sonne aber/ welche gleichſam das Auge und die Seel der Welt iſt/ die allen wachſenden Dingen mit ihrer Wärme das Wachſen und Zunehmen geben muß/ wie dieſe nun groſſen Nutzen bringet/ alſo pfleget ſie auch mit ihrer groſſen Hitz offtmal zu ſchaden: dahero hat der Allweiſe GOtt es alſo geordnet/ daß neben dem groſſen Sonnen-Liecht/ auch der Mond hat ſeyn müſſen/ welcher durch ſeine kalte Feuchtigkeit/ der Sonnen Hitz temperire/ und allen wachſenden Creaturen helffen ſolle. Weilen dieſer Planet/ der Mond/ am allerniedrigſten ſtehet bey der Erden/ ſo hat er auch groſſe Krafft und Influenz, derohalben ſoll man auch auf ſeinen Lauff im Säen und Pflantzen wol Achtung geben. An den vier Tägen aber/ da ſich der Mond ändert und in Viertel abtheilet/ als am Neumond/ erſten Viertel/ Vollmond und letzten Viertel/ pfleget man nicht gern zu ſäen und pflantzen.

Folget nun/ wie man das jenige/ was in dieſem Capitel angezeiget/ nutzlich gebrauchen möge. Erſtlich wann du etwas bauen oder ein Getraid ſäen wilt/ ſo gieb Achtung was an ſolchem Tag für ein Zeichen regieret/ (welches du in dem Calender ſehen kanſt) und was es für ein Complexion hat/ das mercke.

Zum andern hab Acht auf den Saamen/ den du ſäen wilſt/ was für ein Natur und Eigenſchafft derſelbe in ſich hat/ dieſes merck auch.

Drittens ſoll auch der Acker gleicher Natur mit dem Saamen ſeyn/ wanns anders möglich iſt.

Vierdtens habe gleichfalls Acht auf die Planeten-Stund/ daß ſolche gleicher Krafft und Eigenſchafft mit dem Saamen ſeye/ in welcher du den Saamen ſäen wilt.

Weilen nun ein gemein Sprichwort iſt: Gleich und gleich geſellet ſich gern. So folget auch hieraus nohtwendig/ daß ſolche Gleichheit des Saamens/ Ackers/ Zeit ꝛc. einen groſſen Behuff und Antrieb zu einem guten Wachsthum beylegen muß. Dann iſt ein Saamen trucken und warm/ ſo ſoll man ihn auch in einen warmen und truckenen Zeichen ſäen/ als zum Exempel: Das Korn iſt warm und trucken: Dieſes wird im Widder oder Löwen/ in der Stund Solis, Martis oder Mercurii, geſäet/ welche Zeichen und Planeten auch warm und truckener Natur ſind/ ſo wird dem Boden oder Feld von ſolcher Natur die Krafft und Würckung mitgetheilet/ daß ein ſolches Korn deſto beſſer wachſen und gerathen kan.

✠

Das VI. Capitel.

Fernere Lehr-Regulen/ welche man beym Säen in acht nehmen ſoll.

WInter-Korn wird geſäet/ wann die Sonne im Scorpion und Waag gehet/ das iſt vom 24. Septemb. biß 22. Novembris und wann die Plejades untergehen/ das iſt/ vom 1. biß 25. Novembris, zwiſchen dem Neuen Monden und erſten Viertel/ an einem Tage/ wenn der Mond im Scorpion, Krebs und Fiſchen gehet/ dann es ſind kalte und feuchte Zeichen/ oder an einem Tage/ wann der Mond im Zwilling/ Waage und Waſſermann iſt/ welches warme und feuchte Zeichen ſind/ in den Stunden Jovis, Veneris und Saturni.

Doch ſoll man hierinn mercken/ wann etwas in der Waag geſäet wird/ ſo müſſen ſolche Zeichen/ darinn der Mond laufft/ die warm und feuchter Natur ſind/ darzu genommen werden/ als da iſt Zwilling/ Waag/ und Waſſermann/ und die Stunden Jovis und Veneris. Was aber im Scorpion geſäet wird/ darzu müſſen die Zeichen/ darinn der Mond laufft/ ſo kalt und feuchter Natur ſind/ genommen werden/ als Krebs/ Scorpion und Fiſche. Doch kan mans auch umbkehren/ und die Zeichen/ ſo zur Waag gebraucht werden/ zum Scorpion gebrauchen/ welches wol keinen Schaden bringet.

Haber/ Wicken/ Hanff/ Linſen/ Rettich/ Kab-ſaamen/ Peterſill/ ſo zwar gleicher Complexion mit dem Korn/ doch aber Sommer-Früchte ſeynd/ dieſe müſſen wenn die Sonn im Widder und Stier gehet als vom 1. April biß 21. Majï/ und wann die Plejades aufgehen/ geſäet werden. Doch ſoll man ſehen/ daß ſolche Saat geſchehe auf einen Tag/ wann der Mond im Scorpion/ Krebs und Fiſchen iſt/ in der Stunde Jovis, Veneris und Saturni, im letzten Viertel/ und nur zwey oder drey Tag hernach.

Darbey abermal zu mercken/ was geſäet wird/ wann die Sonn im Stier gehet/ ſoll man bey dieſer Saat ein Tag nehmen/ wann der Mond im Zwilling/ Waag und Waſſermann iſt/ in den Stunden Jovis, Veneris und Saturni, im erſten Viertel.

Dieſes iſt alles zu verſtehen von warm und truckenen Aeckern/ welche in feuchten Zeichen/ wann der Mond im Zwilling/ Waag und Waſſermann gehet/ ſollen gebrachet/ gerühret/ und zur Saat gepflüget werden. Da aber ein Acker/ von Natur warm und feuchter Natur iſt/ und derſelbe auch mit warm und feuchtem Miſt gedünget wird/ ſo wird der Acker deſto kräfftiger/ und trägt die Winter-Früchte/ ſo ſeiner Complexion ſind/ deſto lieber/ als nemlich/ Weitzen/ Dünckel/ Rübeſamen/ Heydekorn/ Zwiebel: Und dieſe müſſen geſäet werden/ wann die Sonn in der Waag gehet/ und der Mond im Zwilling/ Waag nnd Waſſermann iſt/ in den Stunden Jovis und Veneris.

Will man Winter-Gerſte auf einen kalten truckenen Acker ſäen/ ſo muß man ſolchen in einem warm und feuchten Zeichen brachen/ rühren und zur Saat pflügen. Solche Felder ſollen auch mit Teichſchlam und fettem Rind-Miſt hernach gedünget und zugerichtet werden/ ſo nehmen ſie ein warm und feuchte Art an ſich. Alsdann kan man Winter-Gerſten/ wann die Sonn in der Waag gehet/ und der Mond im erſten Viertel/ in den Zeichen der Zwilling/ Waag und Waſſermanns iſt/ in den Stunden Jovis und Veneris, darauf ſäen.

Die Sommer-Früchte aber/ als Erbſen/ Hirſe ꝛc. ſo auch kalt und truckener Natur ſind/ die müſſen geſäet werden/ wann die Sonn in Zwilling/ im letzten Monds-Viertel/ wann der Mond im Zwilling/ Waage/ Waſſermann/ Krebs/ Scorpion und Fiſchen iſt/ in der Stunden Jovis, Veneris und Saturni. Und dieſes iſt von kalten und truckenen Aeckern zu verſtehen.

Die kalten und feuchten Aecker ſollen mit Roß-Miſt/ kleinem Sand/ Mergel/ Seegſpän vermiſchet/ und gepflüget werden/ ſolches macht den Acker mürb und gail. Solche Felder aber müſſen in warmen und trockenen Zeichen/ als im Löwen/ Schützen und Widder gebrachet/ gerühret und zur Saat zugerichtet werden/ ſo wird mit Gottes Seegen alles wol wachſen/ und gerathen.

Was aber den Sonnenlauff belanget/ findet man ſelbigen zwar in allen Calendern; weilen aber ſehr viel Leute ſolches nicht verſtehen/ als will ich ſolchen dem Leſer zum beſten in nachfolgendem Täfelein vor Augen ſtellen/ aufdaß er wiſſe/ wenn/ und wie lang die Sonn durchs gantze Jahr/ in einem oder andern Zeichen gehet.

Nach

Nach dem Neuen Calender.

Vom 20. Martii biß 20. April/ gehet die Sonn im Widder.
Vom 21. April biß 20 Maji/ gehet ſie im Stier.
Vom 21. Maji biß 20. Juni/ gehet ſie im Zwilling.
Vom 21. Juni biß 21. Juli/ gehet ſie im Krebs.
Vom 22. Julii biß 21. Auguſti/ gehet ſie im Löwen.
Vom 22. Auguſti biß 21. Septemb. gehet ſie in der Jungfrau.
Vom 22. Septemb. biß 21. Octob. gehet ſie in der Waag.
Vom 22. October biß 21. Novemb. gehet ſie im Scorpion.
Vom 22. Novemb. biß 21. Decemb. gehet ſie im Schützen.
Vom 22. Decemb. biß 19. Januarii/ gehet ſie im Steinbock.
Vom 20. Januarii biß 19. Februar. gehet ſie im Waſſermann.
Vom 20. Februarii biß 20. Martii/ gehet ſie in den Fiſchen.

Aus dieſem iſt abzunehmen/ daß die Sonn allzeit ohngefähr 30. Tage ſich in einem jeden Zeichen aufhaltet: Fallen nun auch andere Planeten mit ein/ ſo wird ihre Krafft und Würckung geſtärcket und geſchwächet/ nach eines jeden Art und Natur.

Den Monds-Lauff auch betreffend/ ſo laufft ſelbiger bey nahe in 29. Tagen durch alle 12. Zeichen/ wie die Sonne in einem gantzen Jahr/ und hält ſich faſt bey nahe 2. und ein halben Tag in einem jeden Zeichen auf/ welches in allen Calendern leicht kan geſehen werden. Die Urſach aber ſeines ſo ſchnellen Lauffs iſt/ weil er nahe bey der Erden/ und einen kleinen Circul umb die Welt zu wanderen hat.

Das VII. Capitel.

Vom Lein/ Hanff/ Heydekorn/ Linſen/ Hirß/ Reiß/ und wann ſolches Geſäm zu ſäen.

Wer guten Flachs bekommen will/ der muß ein gut niedrig Land darzu erwehlen/ welches auch Weitzen und Gerſten zu tragen pfleget. Dieſes Feld muß vorm Winter mit gutem Rind- oder Schaaff-Miſt gedünget/ und wol umbgearbeitet werden: Obwolen auch etliche ſolches erſt im Frühling zu thun pflegen. Wann nun ſolches geſchehen/ und der Acker umb Mariæ Verkündigung/ oder kurtz vor Oſtern im alten Mond zur Saat gepflüget und zugerichtet worden/ ſo ſäet man bald den Lein-Saamen bey hellen truckenen Wetter Vormittag. Er muß aber wol dick/ und nach Art zu reden/ drey würffig geſäet/ und als dann über Läng und Quer wol geeget werden. Und dieſer Flachs gerathet gemeiniglich am beſten.

Andere aber ſäen den Lein in Kraut- und Rüben- oder Hanff-Aecker/ verſtehe/ wo das vorige Jahr der Acker gedünget worden/ ſo darff man ihn alsdann zum Flachs nicht düngen/ ſondern iſt fett genug/ ſo wird auch das Feld vom Hanff fein mürbe und ſauber. Der Lein-Saamen ſoll allzeit im alten Mond geſäet werden/ wem man viel Lein-Knotten und Saamen zu bekommen verlanget. Dieſer Saamen verdirbt nicht bald/ und mag noch wohl geſäet werden/ wann er ſchon 2. oder 3. biß 4. Jahr alt iſt/ er gehet doch noch auf.

Hanff/ wird zugleich mit der Gerſten vor S. Urbani, im Abnehmen des Monden/ oder nach dem Vollmond geſäet: So muß auch der Acker wol/ und auf die Weiß/ wie zur Gerſten zu bereitet werden. Der Hanff ſoll fein dick geſäet ſeyn/ daß er ſchön klein Geſpünſt träget; der dünn geſäete aber wächſet groß/ wird grob/ und bringet viel Körner.

Heyde-Korn oder Buch-Weitz will eben wol noch einen guten Acker haben/ wird umb Philippi Jacobi im abnehmenden Mond geſäet/ im letzten Viertel.

Linſen und Wicken wollen einen truckenen Acker haben/ man ſäet ſie nur auf die ſchlechte Brach wie Erbſen/ ackert ſie mit unter/ und eget ſie. Die Saat aber geſchicht im letzten Viertel des Mondens.

Hirſe und Reiß/ will einen zimlichen guten Acker haben/ wird gemeiniglich in die Felder geſäet/ wo zuvor der Flachs geſtanden: Muß auch im abnehmenden Mond/ und wol dünne geſäet werden/ dann es breitet ſich ſehr aus. Gemeiniglich aber ſäet mans im Majo nach dem Vollmond umb den Sonntag Cantate.

Erbſen/ werden gemeiniglich in einem mittelmäſſigen Acker oder Brach-Feld/ nach dem

Vollmond geſäet. Etliche halten darfür / man ſoll ſie noch im Mertzen / ſo es anders wegen Kälte (dann ſie auch leicht erfrieren) ſeyn kan / ſäen / dann ſie gerathen alſo ſehr wol.

Das VIII. Capitel.

Vom Wies-Wachs.

Eben ſo nutzlich und nothwendig als ein Haus-Wirth die Acker-Felder brauchet / alſo hat er auch den Wies-Wachs vonnöthen / aufdaß er vor das Vieh Fütterung habe. Es iſt aber ein groſſer Unterſchied zwiſchen dem Graß und Heu: Etliches / ſo auf ſumpffichten und brüchigen Orten wächſt / iſt grob und ſchilfficht / ſo das Viehe ungern friſſet. Etliches aber iſt lieblich / klein und wolriechend / welches das Viehe gern zu freſſen pfleget / und deſſen ſoll ſich auch ein Haus-Wirth wo möglich befleiſſen / ſonderlich da viel Klee darunter wächſet / dann er dienet dem Viehe wol zur Milch.

Die beſte Wieſen aber ſeynd / welche man im Sommer zweymal abmähen kan. Das erſte ſo von den Wieſen abgehauen wird / nennet man Heu / und dieſes iſt gut für die Pferd. Das ander nennet man Grummet / das dienet für das ander Viehe / und pflegt mans ihme ſonderlich erſt nach Weyhnachten oder in der Faſten zu geben / daß man das Vieh vollends aus dem Winter bringet. Den Pferden gibt man nicht gern Grummet / dann ſie werden matt davon / und ſchwitzen gar ſtarck im Ziehen.

Die Wieſen ſollen auch wol verwahret / und bezäunet werden / daß das Viehe das Gras / ſo geheget werden ſoll / nicht abfreſſe. Sonderlich iſt auch Acht zu haben / daß man ſie zu rechter Zeit wäſſere / wann anders Gelegenheit darzu iſt / und dieſes pfleget man zu thun / wann das Bircken-Laub beginnet auszuſchlagen: Das Waſſer aber / ſo vor der Zeit darauf geführet wird / macht die Wieſen unfruchtbar. Darumb ſoll man vor Winters das Waſſer abſchlagen / daß es nicht auf die Matten komme. Sind aber die Wieſen zu moſicht / ſo kan man friſch Waſſer über Winter darauf leiten / oder Säu-Miſt / Gerber-Miſt / Kohlen-Geſtäube oder Aſchen darauf ſtreuen / dann dardurch wird das Mos vertrieben / die Wieſen fruchtbar gemacht / daß ein gutes Gras darauf wachſet. Andere pflegen auch Schaaf-Pferch auf die Wieſen zu thun / davon ſolche ſehr fruchtbar werden.

So man von den Wieſen Grummet haben will / ſo muß man ſolche vor Jacobi mähen und abraumen / ſonſt wird aus dem Grummet nichts.

Daß die Wieſen viel Graß tragen / iſt nichts beſſers / als daß man ſie mit Tauben-Miſt / dürrem Erdreich oder Staub / der auf der Straſſen zuſammen geführet / und mit Miſt vermenget iſt / beſtreue; ſolches macht das Gras wachſen / und nutzet mehr dann all andere Düngen.

Man kan auch Seiffen-Sieder Aſchen auf die Wieſen führen / und ſie damit düngen / das beiſſet das Mos weg / und machet / daß fein junges Gras wachſet.

Die Maulwürff und Scheer-Mäus ſeynd mit ihrem Aufwerffen und Graben den Wieſen ſehr ſchädlich / darumb ſoll ein Haus-Wirth ſolche Hauffen allzeit wieder von einander reiſſen laſſen. Man kan auch ſolchen Thieren mit einer Schauffel oder breiten Hacken Morgens frühe aufpaſſen / und in wehrendem Aufwerffen heraus rücken und tödten; doch ſolleſt du dich ſtellen / daß die Lufft vom Maulwurff gegen dir wehet / ſonſten mercket er dich. Andere pflegen ſie auch mit gewiſſen Fallen wegzufangen.

Mercke auch / ſo es möglich iſt / daß das Gras nach dem Neumond gehauen wird / ſo tragen die Wieſen deſto mehr Grummet.

Das Heu für das Zug-Viehe ſoll man laſſen reiffer werden / als das für das Melck-Viehe: Dann das Zug-Viehe wird ſtärcker von alten Heu / und das Melck-Vieh gibt mehr Milch vom jungen Heu.

Endlich muß man ſo viel möglich in acht nehmen / daß man das Heu gnug dörre / und trucken auf den Heu-Boden oder unter den Schupffen bringe / dann ſonſten wird es ſtinckend und faulet / daß es hernach das Vieh nicht genieſſen kan.

✠

Das IX. Capitel.

Vom Hopffen-Garten.

Es iſt ein ſehr edeles und nutzlich Ding umb einen Hopffen-Garten bey einer Haushaltung / dann man den Hopffen nicht allein ſelber zum Bier-Bräuen nöthig brauchet / ſondern auch ein gutes Geld daraus löſen kan / wann man deſſen viel zu verkauffen hat. Darumb iſt einem jeden Haus-Vatter zu rathen / ſo er anders Gelegenheit darzu hat / daß er ſich einen Hopffen-Garten zulege / und wer recht damit umbgehen kan / der mag gar leicht durch Gottes Gnad und Seegen zur Nahrung gelangen: Dann Hopffen-Handel iſt kein übler Handel.

Es will aber der Hopffen ein guten luckeren / und tieffen / geilen Boden haben / denn er wächſt und wurtzelt ſehr tieff in die Erden. Daher wann man will ein Hopffen-Garten anlegen / ſo muß man erſtlich das Raſen- oder Waſen-Feld im Auguſt-Monat umb Jacobi mit Hacken oder Pflügen wol umbreiſſen / zu einem mürben Acker machen / und wol düngen. Wann ſolches geſchehen / ſo machet man Reyhen-Weiß runde Gruben / anderthalb oder zwey Ellen weit von ein ander / und beſchüttet ſolche dick mit geiler lückeren Erden. Alsdann muß man ſich bey Leuten erkundigen / welche gute trägtige Hopffen-Stöcke haben / und ſo bald man im Frühling in die Erden kommen kan / ſoll man zu denſelbigen Stöcken / ehe ſie auswachſen / rings herumb räumen / die Wurtzeln oder Keimen / ſo vom Stock in die Erden gewachſen / ringsumbher vom Stock abſchneiden / und mit einer Hauen aus der Erden unverletzt gewinnen / und dieſelben in Stücke / etwan einer Spannen lang von einander ſchneiden. Von dieſen Keimen oder Stücklein nimm fünff oder ſieben in die Hand / (etliche bindens auch zuſammen / daß man leichter damit umbgehen kan) ſetze ſie aufgericht in die Gruben / wie man pfleget den Flachs zu ſtauchen / doch alſo / daß die Keimen oder das öbere Theil in die Höhe ſtehet; darnach beſchütte alsbald ſolche Schößling oder Rancken mit der luckeren Erde / ſo aus der Gruben genommen und mit Dung vermiſchet worden / daß es über und über bedecket ſey / und ſtecke ein Stecken darzu / daß man ſehen kan / wo der Hopffen-Stock ſtehet. Man nimmt aber darumb etliche Schößling zuſammen / wann ein oder ander ausbliebe / daß doch die andern bekleiben / dann es iſt genug wann nur eins oder zwey an einem Stock ausſchlagen. Dieſes pfleget man ins gemein umb die Charwochen / wann der Mond im Abnehmen oder im letzten Viertel iſt / vorzunehmen und zu pflantzen / in den Zeichen des Stiers / Jungfrau und Waſſermann.

Dieſe Hopffen-Rancken nun wachſen das erſte Jahr etwan einer Ellen- oder Manns-hoch / nachdem der Boden gut iſt / und tragen erſt aufs andere Jahr. Das nachfolgende oder andere Jahr / ſo bald man in die Erden kommen kan / muß man umb einen jeden Stock rings umbher den Stock beſchneiden / damit er nicht zu weit in die Wurtzel wachſe / ſondern über ſich treibe. Will man aber groſſe Stöck haben / ſo läſt man den Circkel umb die Stöck deſto gröſſer / und ſchüttet die Gruben wiederumb mit guter gedüngter Erden voll an / nach Erforderung und Nothdurfft des Bodens / und häuffet ſolche umb den Stock ein wenig auf. Wann die Stöck nun ſolchermaſſen beſchnitten und gereiniget ſind / kan man bald hernach die Stöcke ſtänglen / und zwar alſo: Man nimmt einen Pflock oder eiſenen Grab-Stückel / und macht damit neben dem Hopffen-Stock ein Loch in die Erden / ſpitzet zuvor die Hopffen-Stangen / und ſtecket ſolche wol veſt in das Loch hinein / und verſtampffet die Stange wol umbher mit einem Kolben / daß ſie der Wind nicht umbwerffen kan. Man kan zwey / drey / vier oder mehr Stangen neben einen Stock ſtecken / nachdem der Stock groß oder ſtarck iſt: So müſſen auch die Stangen oben etwas von ein ander ſtehen / damit die Sonne zu dem Hopffen hinein ſcheinen mag. Ferner ſoll man die Reben / wann ſie ohngefehr Ellen lang erwachſen / an die Stangen weiſen oder hefften / daß ſie ſich nicht in einander verwicklen / welches auseinander Richten / ohne Zerbrechung der Reben hernacher nicht geſchehen mag. Auch ſoll man Acht haben / wann die Schößling oder Reben noch klein und kurtz ſind / daß man die ſtärckſten erwehle / und an die Stangen leite / und hingegen die kleinen / ſchlechten / wann ſie übrig oder deren zu viel wären / hinweg ſchneide. Im übrigen windet er ſich alsdann ſelbſt umb die Stangen / und ſteigt immer höher hinauf. Wann er nun zu halben Stangen gewachſen / pfleget man ihn abermal mit eingeweichtem Stroh anzuhefften / damit die Gipffel nicht in einander wachſen und ſich verwirren / zu ſolchem Anbinden gebrauchet man eine dreyfüſſige Leiter / welche man von einem Stock zum andern tragen / darauf ſteigen / und anbinden kan.

Es muß auch der Hopffen gejätet oder zu gewiſſer Zeit gehacket / und vom Unkraut geſäubert werden / damit es den Hopffen nicht dämpffe / und demſelben nicht die Krafft entziehe.

Umb Jacobi pfleget der Hopffen zu blühen / das heiſſet man geſchöpfft / dann da gewinnet er kleine Knöpfflein / aus welchem man bey nahe erkennen kan / ob daſſelbe Jahr viel oder wenig Hopffen werden wird.

Alſo läſt man nun den Hopffen ſtehen / biß etwan umb Egidii / daß er zeitig wird / welches man am beſten an dem ſtarcken Geruch erkennen kan. Doch muß man ihn abnehmen / ehe ſich die Blätter am Häuptlein wegen übermäſſigen Hitze aufthun / und der beſte Saamen und Meel heraus falle.

Wann man den Hopffen abnimmt / ſchneidet man bey trockenem Wetter die Rancken oder Reben etwan einer Ellen hoch über der Erden vom Stock ab / zeucht hernach die Stange ſamt dem Hopffen aus der Erden / und windet den Hopffen / ſo weit er Häupter trägt / von der Stangen ab / und wirfft den über einen Hauffen / da er dann im Wagen oder Körben hinein gebracht wird.

Nachdem nun der Hopffen auf die Tenne oder Boden gebracht / ſoll man denſelben bald abpflücken laſſen / und je weniger man denſelben rühret oder ſtreifft / je beſſer es iſt; man kan die Rancken Stückweis zerſchneiden / und einem jeden Pflücker ein Hauffen fürlegen. Wann er nun abgepflückt iſt / ſo ſchüttet man ihn auf einen lüfftigen Boden / nicht gar zu dick / daß ihn die Lufft vollends trucknet / und er nicht auf einander dämpfficht oder ſchimmlicht werde. So er nun ausgetrocknet / thut man ihn fein gemach über einen Hauffen / bedecket ihn mit Tüchern oder Teppichen / daß er nicht verreucht und ſeine Krafft verlieret. Man kan ihn auch in einem Faß auf den Boden ſtellen / und mit Brettern zudecken.

Es iſt auch nöthig / daß man Acht habe / damit das gelbe Meel und die Körner nicht davon kommen / dann ſolche ſeynd kräfftiger als die Blätter.

Endlich im Herbſt / nachdem der Hopffen abgenommen / hacket man das Hopffen-Feld umb / decket die Stöcke mit Erden zu / und läſt ihn alſo über Winter liegen: Iſt es aber nöthig / ſo muß man das Feld mit Rind- oder Schwein-Miſt düngen / und ſolchen Miſt fein mit der Erden vermiſchen / umb den Stock herumb legen / und den Stock damit bedecken.

Das

Das Andere Buch.

Von bewehrter Bierbrau-Kunſt.

ES hat GOtt der Allmächmächtige durch ſein unendlich wunderbarliche unausſprechliche Weisheit / und Göttliche Providentz in allen ſeinen Creaturen und Geſchöpffen / im Himmel und auf Erden an Menſchen und Viehe / und alles was Er erſchaffen / ein groſſen Unterſchied / ſeine Allmächtige Hand / daraus zu erkennen / gemacht / und unter allen in ein Specie, die andere / an Gröſſe / Schönheit / Stärcke / Macht und Gewalt / übertrifft / und alſo eine beſſer und vortrefflicher / als die andere iſt / dahero auch die Heilige Göttliche Schrifft / uns den groſſen Unterſchied der Engel im Himmel / *welche der Heilige Apoſtel Paulus* Colloſ. *am* 1. *Thronen und Herrſchafften* und die *Propheten* / *etliche Cherubim* und Seraphim andeuten / auch aus dem Augenſchein am gantzen Firmament des Himmels / an Sonn / Mond und Sternen / daß immer ein Stern gröſſer / heller und klärer / als der andere leuchtet / ein groß Ungleichheit zu vernehmen / auch der groß Unterſcheid der Menſchen / daß nicht allein ihr Geſtalt / wann gleich viel tauſend Menſchen auf einmal beyſammen ſeynd / daß immer einer anderſter als der ander ſtehet und geſtaltet iſt / ſondern auch an der Stärcke / Gröſſe / Schönheit / Herrlichkeit / Reichthum / Macht und Ehren / einer den andern übertrifft / zugeſchweigen der unvernünfftigen Thier / als auf den gantzen Erdboden / ſamt und ſonders / die Fiſch im Meer und Waſſern / mit einer groſſen Ungleichheit allenthalben zu befinden / und ferner auch die Göttliche Allmacht / alle Länder in der gantzen Welt / ein jedes mit ſeinen ſonderlichen Gaben / Heiligkeit und Reichthum / wie dann auch faſt ein jeder Ort und Stadt mit ſonderlicher Nutzbarkeit verſehen und begabt / und wann alſo die drey Theil der Welt betrachtet / ſo hat Aſia und derſelben India die beſte Würtz / Edelgeſtein / Sammet und Seiden. In Arabia das beſte Gold; In Engelland das beſte Zinn. Europa das beſt-warhafftigſte Volck / allen Uberfluß am Wein / Korn / Wäldern / Weid / Woll und Wild. Italia das beſte Baum-Oel und dergleichen / Ungerland / der Rhein-Strom und Francken / auch all dieſe Länder gegen Mittag den beſten Wein / und die Länder gegen Mitternacht das beſte Bier / daß alſo niemand über Mangel klagen kan.

Ebenermaſſen iſt auch ein groſſer Unterſcheid unter den Bieren / dann obgleich allenthalben zu allen Bieren gleiche Materien / als Maltz / Hopff und Waſſer genommen / ſo iſt doch an manchem Ort das Bier beſſer / kräfftiger und ſtärcker / als am andern / daß GOtt der Allmächtige auch in dieſem Stück an manchem Ort Ungleichheit beweiſen thut. Dieweil dann nun in dieſen Landen itziger Zeit kein Stadt / Fleck / oder Dorff / daß nicht ein Bier darinnen gebräuet / ja offt manche Stadt ihr meiſte Nahrung davon hat; derowegen nicht unnöthig / daß jemand auch des Biers Nutzbarkeit / und Gelegenheit / weil aus demſelben viel Gut- und Böſes durch deſſen Mißbrauch entſtehet / und es manchen reich / manchen arm machet / beſchreiben thut. Ob nun viel vornehm-gelehrte Leute / als ſonderlich D. Andr. Mathiolius von Senna / D. Jean Placotonius, Herr Heinrich Knauſtius / Levinus, D. Barthol. Hübmerus, M. Jean Collerus, M. Jean v. Panonia, Andres Helmreich / und etliche andere vom Bier geſchrieben / ſo ſeynd doch dieſelbige zum Theil etwas weitläufftigers / und haben

auch etlich andere Urſachen darneben mit tractirt/ können auch wol nicht alle von einem jeden gekaufft und geleſen werden; derowegen ich dieſen kurtzen Tractat, zum Theil aus deroſelben Büchern/ und zum Theil aus eigner Erfahrung/ dann ich über die dreyſſig Jahr/ da ich etlichen von Adel gedienet/ mit Bier umbgangen/ zuſammen gebracht.

Bewehrte Bierbrau-Kunſt.

Das I. Capitel.

Was Bier für ein Getranck/ woher dieſelben ihren Urſprung/ was auch ſein Unterſchied und Schaden/ wann man nicht recht darmit umbgangen ſey.

ANfänglich iſt zu melden / daß ich dieſen kurtzen Tractat nicht darumb geſchrieben habe / daß ein jeglicher in Specie hierinnen Bier zu bräuen lernen wolte / dann weil ein jeder Ort ſeinen Brau-Meiſter hat/ wird alſo ein jeglicher auch ſeine Bier/ ohne mein ſonderbares Vorſchreiben wol zu verfertigen wiſſen/ und meines Berichts hierinnen gar nicht bedörffen.

Aber was demnach für allerhand nutzliche Aufmerckung/ darneben in den Maltzungen/ im Bräuung/ Haltungen und nießlichen Gebrauch/ Krafft und Würckung des Biers ein Haus-Wirth zu ſeinem ſonderbarem Nutzen wol zu obſerviren/ und in Acht zu nehmen hat/ wird meines Verhoffens ihme diß Tractätlein ſonder Zweiffel wol nutzlich und erſprießlich ſeyn.

Derowegen ich nun alſo denjenigen/ ſo dieſes guten nutzlichen und nothwendigen Bier-Lernen/ zu wiſſen begehren / und bedörffen / hiemit zu dienen/und zu willfahren gemeint.

Es gehören aber zu Verfertigung eines rechtſchaffnen guten Biers fünff weſentliche Stück/ als nemlich 1. Ein guter Hopffen/ ſo rechtſchaffen ſeyn ſoll. 2. Ein gut Maltz/ wie ſichs gebühret. 3. Gut Waſſer und deſſen nicht zu viel. 4. Gut Himmel und Lufft. 5. Ein guter Bräu-Meiſter/ und der an ihme nichts erwinden läſt/ und was zu Verfertigung eines guten Biers gehöret.

An welchem Ort dann eines oder das ander mangelt / daſelbſt kan gewiß kein ausbündig rechtſchaffen gut Bier gebrauet werden; Dahero ſo mancher Ort/ ſo manch Bier und Unterſchied deſſen erfolgen thut; darumb man zu Naumburg nicht Torgiſch: Und wiederumb zu Torgau nicht Naumburgiſch Bier/ nicht allein Ratione loci, ſondern auch Ratione des Luffts und des Waſſers/ weil ein jedes ſeinen Unterſchied/ hat bräuen können.

Und iſt nun demnach das Bier ein ſehr alter Getranck/ aus Geträidt ſo zu Maltz gemacht und Hopffen im Waſſer gekocht/ zur Nahrung und Aufenthalt des Menſchlichem Leibs/ ſo erſtlich die Egypter erfunden haben ſollen/ und alſo vor Zeiten / auch bey vielen Völckern im Gebrauch geweſen / ehe man den Wein allda gehabt/ und gepflantzet hat/ ſonderlich aber in dieſen Landen; Demnach nach Ausweiſung der Hiſtorien / ſo ſeynd erſt bey Käyſer Domitiani Zeiten/ welcher nach Chriſti Geburt 82. zum Regiment kommen / Wein-Stöck in Teutſchland am Rhein-Strom gepflantzet / daß alſo das Bier lange Zeit bey unſern Vorfahren den Teutſchen des Weins ſtatt erſetzt/ auch von etlichen Vinum Hordeaceum, Gerſten-Wein genennt worden.

Es iſt aber das Bier-Bräuen ein herrliche Kunſt und ein ſubtiles Inventum mitten aus dem Kern der Philoſophien gezogen/ derohalben auch recht damit umbzugehen iſt/ und ſein will: Und ſo man damit recht umbgegangen/ läſt ſichs alſobalden zur Stund ſpüren und mercken an dem Geſchmack des Biers/ dann es geräth darvon nicht wol/ und ſonderlich wenn das Maltz ſo ſehr gedörret/ oder im Dörren verbrennt wäre/ ſo bekommt das Bier ein feuer-rothe Farb/ und ein unartigen Nachſchmack/ von dem Brande und Verſängerung/ auch thun ſolche Getranck dem Hirn ſchaden/ und ſteigt einem leichtlich in Kopff/ iſt auch ſonſt in viel Wege in des Menſchen Leibe ungeſund.

Etliche Bier auch die von Gerſten Maltz gebräut werden / da man ſonſten in andere Weg nicht recht umbgangen iſt/ haben die Art an ihnen/ daß ſie einem für das Hertz liegen / nicht gern herunter wollen/ machen ein aufgeblaſenen

Leib

Leib / und das Grimmen im Bauch / es hilfft auch ſonderlich zu ſolcher ietzt angezogenen Beſchwerung ſehr / wann etliche geitzige Leute das Bier im Keller mit Waſſer fälſchen.

Die Bier / ſo von wegen einer dicken und feurigen Röthe dunckel ſeyn / und hart gepicht / thun dem Haupt wehe / oder der Bruſt ſchaden von wegen der ſcharff-auffſteigenden Dünſte.

Die Bier ſo dick ſeynd / dringen langſam durch / liegen einem vor dem Hertzen / und machen enge vor die Bruſt / blehen auf den Leib durch reuttende Winde / ſeynd den Nieren und Blaſen ſchädlich / verurſachen Beſchwerung des Urins.

Und die Bier / welche / wegen an Mangel Holtzes nicht wol am Hopffen gekocht / oder wegen harter Kälte nicht zu Genügen vergohren / oder zu frühe gefaſſet / ſolche Bier werden ſelten klar.

Die ſauren Bier verſehren die Nieren und Senn-Adern / thun dem Nabel Leids / machen auch böſe Feuchtigkeiten in des Menſchen Leibe.

Die bitteren Bier nehmen weg und heben auf die Verſtopffung / erregen den Urin / und erläuttern auch bißweilen den Bauch. Die leicht und dünne Bier ſeynd kalt und feuchter Natur.

Die ſtarcken Bier ſeynd heiſſer Natur doch nicht ſo ſehr / und geben die ſtarcken Bier mehrer Nutrimentes / Fleiſch und Blut / dann die geringen / leichten und dünnen Bier thun / was dann ferners eines guten Biers Natur und Eigenſchafft ſey / wird im zehenden Capitel gemeldet werden.

Das II. Capitel.

Wie und welcher Geſtalt man allerhand Maltz zum Bier / ſonderlich ſo in dieſen Landen üblich und gebräuchlich / machen ſoll.

Wer gute Bier brauen will / der muß das allerbeſte Geträid / das wol reiff iſt worden / fein volle dicke Körner hat / und auf gutem Land gewachſen iſt / auch recht dörre gemacht / und trucken eingebracht worden / nehmen / dann wann einer neue Gerſten flugs / ſo nicht recht ausgedörret / brauen wolte / derſelbe wird es nicht gut treffen / dahero kommts / daß offt von der neuen Gerſten ſo viel / wann man ſie ſtracks von Tennen hinein ſchütt / und nicht erſt auf den Boden abdorrt / oder recht dürre macht (derowegen man ſie im Wachſen nicht recht fortbringen kan) die Bier verderben.

Und da man nun die Gerſten erſtlich in der Böting / ſoll man Waſſer / daß es ziemlich hoch / ſonderlich wann es kalt iſt / damit ſie am Böting nicht anfrieren / übergieſſen / und ob es warm / ſo wäſſert ſie in zwey oder dritthalb Tägen / wann es aber kalt in drey oder vierdthalb Tägen / die altjährige Gerſten / weil dieſelbe lang gelegen und alſo ſehr dörre worden / muß vier Tag im Waſſer ſtehen.

Schofflünger Gerſten thut ein Nacht eher als die andere weichen / man muß ſie auch nicht zu lang wachſen laſſen.

Winter-Gerſten muß man auch nicht ſo lang als die andere wachſen laſſen / und von der Böting wol abſchelen / kurtz laſſen wachſen / fleiſſig mit dem Umbdrehen warten / und etwas hart dörren.

Wäitzen darff man auch nicht über zwey Nacht / oder einen Tag und eine Nacht im Waſſer ſtehen / auch nicht lang wachſen laſſen. Er bräuet ſich noch eines ſo hoch als die Gerſten.

Es iſt aber das brandigte Korn zum Maltz beſſer als das andere / alldieweil es etwas vollkommne Körner hat / ſoll auch hart gedörret / und wann man ſolch Maltz will mahlen / zuvor genetzt werden.

Man darff auch den Wäitzen / nicht ſo dick wie die Gerſten / an die Scheiben ſetzen.

Es ſoll auch der Wäitzen vom Felde fein vollkommen an Körnern / wol dörr / recht reif / nicht feucht und naß einkommen ſeyn.

Habern weicht in einen Tag und Nacht / auf den muß man beſondere Achtung geben / daß er nicht warm wächſt / wann er warm will werden / ſo muß man ihn immer / damit er nicht lang wächſt / durch einander beitzen.

Auch nicht zu dick an die Scheube ſetzen / und nach dem Wachſen ſoll er bald auf die Dörr gebracht / und hart gedörrt / aber vor dem Mahlen nicht netzen.

Man vermercket aber an allen itzo angezogenen Geträncf genugſam Wäſſerung daraus / ſo man mit den zwey Daumen die Körner etwas biegen oder brechen kan.

Es ſoll auch die genugſam wäſern / dann ſonſt kan man ſie im Wachſen / alldieweil ſie ſehr drucken / nicht aufhalten.

Wann man die Gerſten oder Wäitzen nach gnugſamer Wäſſerung / letzlich von der Böting wol abſchelt / ſo wird diß Bier nicht ſauer.

Da auch die Gerſten auf den Böting gegoren hätte/ und dieſelbe ohne Mittel zu den bräuen gebraucht/ ſo wird kein Bier über acht Tag alt/ daß es nicht verderbe.

Solchem aber vorzukommen/ ſoll man das Waſſer vom Böting abziehen/ und friſch darauf ſchlagen/ ein Stund oder zwey darüber ſtehen laſſen/ ſo zieht ſich der unreine damals überkommne Dunſt heraus/ und iſt die Gefahr hinweg.

Gefügte ſichs aber/ daß zur Zeit der Maltzungen ſich gar groſſe Kält verurſacht/ da man gleichwol auch über den Böting-Bretter/ oder dieſes mit Erbis-Stroh wol bedecken/ ſo ſoll man die Gerſten bald nach genugſamer Wäſſerung aus der Boting damit ſie nicht anfriere/ wann ihr das Waſſer entzogen/ ſchaffen auf einen runden Hauffen/ ſo hoch man kan an einen Ort da es nicht zu kalt iſt/ ſchütten/ mit groben Tüchern und Erbis-Stroh wol zu decken/ ein ein oder drey Tag alſo liegen laſſen/ und hernacher an die Scheuben/ jedoch etwas höher/ als im Herbſt/ oder Frühling ſetzen/ und ihrer wie ſichs gebühret/ fleiſſig warten/ pflegen/ und auch jederzeit/ es ſey wanns wolle/ daß die oberſte Gerſten/ ſo an der Scheuben liegt/ allezeit hinunter gewendt/ oder gebrochen werde/ damit ſie im Wachſen auch hernach kommen kan.

Wäre aber die Gerſten an der Böting angefrohren/ ſo ſoll man ſie mit ſiedend Waſſer auftauen/ und wie gemeldet/ zurecht ſetzen.

Die auf dem Felde etwas ausgewachſene Gerſten/ hat auch ihr ſonderliche Art/ den ſie göhret in der Böting noch leichter/ als die andere/ und wann ſie ja göhren thät/ muß man ſich vorgeſetzten Unterricht verhalten/ und von Böting mit friſchem Waſſer fein abſchelen.

Wenn man aber ſolche Gerſten weichen thut/ ſo muß man auf die ſehen/ die auf dem Felde nichts gewachſen hat/ daß dieſelbe genugſam weiche/dann die auf dem Felde gewachſen/weichet eher als die andere.

Solche Gerſten muß man multzen im Herbſt/ wann es warm/und im Frühling auch warmen Tägen/ ſo kan man beſſer mit ihr überein kommen/ daſſelbige Maltz muß man wenig härter dörren/ und die Käume mit den Händen alle wohl abreiben/ſo kommt der böſe Geſchmack/was auf dem Felde ausgewachſen/hinweg.

Und ſo man ſolch Maltz will mahlen/ſoll man es ein Stund oder drey zuvor/ da es ſich nicht zum Staub mahlet/ beſprengen/ alsdann gibt es gut Bier/ und nicht zu viel Hefen.

Wann auch etwan ein Maltz/ aus Verwahrloſung/ wie offt geſchicht/ ſchimlich würde/ muß man ſolches/ wann es nur genugſam gewachſen hat/ etwan auf einem Düllboden tragen/und laſſen rechtſchaffen dörr werden/und auf den Boden hin und her ein mahl oder zwey werffen laſſen/ ſäubern und fegen/ wie man kan/ ſo kommt der der Staub oder Schimmel heraus/ ſo mag man as alsdann unter andern Maltz mengen/ und wol bräuen/ man darff derowegen für keiner Gefahr beförchten.

Wann ein Maltz Gras-käumicht wäre worden.

So menge man unter den Gebräu-Maltz ſo etwan anderthalb Erfurtiſche Malter hat/ ein gut halb Weinmariſchen Scheffel Hopffen/ und und laß denſelben mitmahlen / alſo mit herunter lauffen/ ſo nimmt der Hopffen den Graßkäumichten Geſchmack an ſich/ und kan derſelbe nicht ins Bier kommen.

Wann einer für ſein Haus ein ſonderlich gantz Bräu/ welches dem Ort nichts verſchlägt/ es ſey wo es wolle/ gut Bier/ daß es andere Leut wol für ein frembdes Bier trincken/ bräuen will.

So nehm er ſechs Theil Gerſten/ zwey Theil Habern/ ein Theil Wäitzen/ multz jedes abſonderlich/ wie oben gemeldt/ und gemahlen werde/ bräue ab zuſammen in Gottes Namen/ es wird ob GOtt will! wol ein gut Bier werden.

Wer Weihigte Gerſten hat/ der nehme ſie auch mit darunter/ſo hält es den Gäſcht fein.

Man ſoll auch alles Maltz nicht zu klein laſſen mahlen/ dann ſonſt gehet die Würtz nicht gern durch.

Wer ein Wäitzen-Bier will brauen.

Der nehme zwey Theil Gerſten/ ein Theil Wäitzen/ jedes Maltz beſonder/ und iſt obige Weis gemultzet/ gieb ihm auch ein guten Hopffen/ und koch es zurecht. Allein die Wäitzen-Bier halten ſich im Sommer nicht ſo wol als im Winter.

:(o):

Das

Das III. Capitel.

Was im Bräu-Haus für Aufmerckung zu haben / und wie alſo daſelbſten mit dem Bräuen / Bier-Faſſen und dergleichen ſoll umbgangen werden.

WEil ein jeder Ort ſein ſonderlichen Bräu-Zeug gebraucht / Gewonheit und Gelegenheit / wie viel man allda brauet / auch ſein ſonderlich Waſſer hat / weiß ein jeder alſo / wie viel er Hopffen / Maltz / Waſſer und dergleichen bedürfftig / ſelbſt am beſten / und wann ich ihme auch lang wolte ſagen / welches das beſte Waſſer zum Bräuen wäre / ſo würde er doch (wann ers an ſeinen Ort nicht hat) dahin nicht fahren und es weit herholen / ſondern es muß ſich ein jeder durch Göttlichen Seegen ſeines Orts / Waſſers / was für Bier daraus gebräuet wird / begnügen laſſen / aber gleichwol hat ein jeder Bräu-Meiſter gern ſein ſonderlichen Kopff und Art / dann wie ich geſehen / ſo haben etliche das Maltz / ſo bald es aus der Mühlen kommt / in die Boting geſchütt / und die aufgeſottene Pfannen mit Waſſer darauf geſchlagen. Andere haben es alſo gemeinet / daß wann die erſte oder andere Pfann des ausgeſottenen Waſſers ausgeſchlagen worden / ſo hat man das Maltz oben aufs geſotten Waſſer geſchütt / welches dann auch / wie ichs erfahren / viel beſſer iſt / dann das Maltz legt ſich ſonſten unten zu hart in Bötingen an / daß mans im Umbrühren nicht wol überwältigen kan.

Darnach haben ſie die andern Pfannen ſo viel vonnöthen / fort aufgeſotten / auch darauf geſchlagen und gemiſchet / und iſt an den Menſchen ſehr viel gelegen / dann wann es nicht recht wol und mit Fleiß alſo ein zimliche Weil von etlichen Perſonen umbgerühret / und gemiſchet wird / kan ſichs nicht recht ausbräuen / und bleibt alsdann zu viel Treber deſſen Krafft.

Man ſoll auch die Meuſch und den Hopffen nicht laſſen anbrennen / auch nicht zu ring und zu wenig Holtz zum Bräuen nehmen.

Wilt du / daß ein Bier nicht verderben ſoll / denn man findet bißweilen loſe Leute die einem ein Buben-Stück thun.

So nimm nun Doſten / Hypoſicon Hartenheim genannt / und Weberthau / oder Daurant / jedes ein Handvoll / leg ſolches auf die Steltz-Höltzer / unter das Stroh / ſo verdirbt kein Bier.

Oder wann du etwas merckeſt / daß dir jemand ein Schalckheit im Bräuhauß möchte gethan haben / ſo waſche anfänglich die Böting-Böden mit Heu-Saamen fein rein und ſauber / und ſchlage ſie wieder auf / ſo wirſt du nechſt Gott wol wieder guts Bier bräuen.

Wer ein Lager-Bier will bräuen / der muß ein paar Scheffel voll Hopffen mehr als ſonſt nehmen.

Es ſoll auch der Hopffen in Bier bräuen recht und lang genug gekocht / oder geſotten werden / doch nicht zu ſehr / auch nicht zu wenig / darum muß man ſehen / wie lang ein jeder Hopffen das Sieden leiden und ausſtehen kan / daß er nicht zu rohe bleibe / und auch nicht mit obigem Sieden ſein natürliche Krafft verliehre. Der Auguſt-Hopffen kocht auch eher als der ander.

Welches Jahr der Hopffen nicht wol reiff wird / pfleget man die Würtz deſto ehe anzugieſſen / aber ſolcher Geſtalten ſoll man Achtung auf den Hopffen geben / und nicht allzu groß Feuer unter die Pfannen machen / damit es nicht antrifft und das Hopffen-Mehl mit der Würtze verbrenne.

Auch muß man fein ſäuberlich rühren / daß es nicht an die Pfannen pleuſche.

Wann er nun ein gute Weil geſotten / ſo ſoll man deſſen wenig in ein Schüſſel gieſſen. Iſts Sach / daß er gnug gekocht hat / ſo werden kleine Bröſichen / und in der Mitte eines einer Linſen groß / und da ſich die kleinen neben dem halten / ſo iſt der Hopffen gnug gekocht; Im Falls ſichs aber nach itzo geſetzten Unterricht nicht alſo ereignet / ſo muß man den Hopffen noch ein wenig / daß es nicht pleuſche / rühren.

Wenn man die Hopffen-Würtz ſieden thut / ſo laufft das Mehl in die Höhe / ſo ſoll man ein Wiſch Stroh nehmen / und ein Gelten Scheinen / und auf daſſelbige den Stückbötig wider ſchütten.

Damit das Mehl die Pfann nicht brainnreinige / alſo dann kocht der Hopffen deſto eher / und das Mehl laufft mit den Hopffen nicht an in der Pfannen / auch wird das Bier nicht trübe.

Wann das Gebräu zimlich groß iſt / ſo nimmt man ein halb Pfund gut Mertzen-Saltz in den Hopffen / wenn man ihm ſenget / ſo kocht es deſto eher und wird auch von ſelbſten das Bier geſund / dan das Saltz macht lauter.

Item / wann man ein Stück Hartz / oder ein Pfund gelb Pech in die Hopff-Seige / ſo das Bier angegoſſen wird / werffen / und damit ſieden laſſet / ſo bekommt ſolch Bier einen feinen hartzi-

hartzigen Geſchmack/ wird fein friſch/ und macht truncken/ es dienet aber nicht für die Kinder/ oder die jenige ſo ein ſchwach Haupt haben.

Auch wann man ſolcher Geſtalt ein Metzen Staub-Meel/ welches von Habern das beſte iſt/ mit in den Hopffen kocht/ ſolch Bier machet auch truncken/ und wird ſchmackhafftiger.

Wie aber der Hopffen ſoll gar gekocht werden/ muſt du auch Achtung haben/ wenn ſich der Hopffen im Sieden ſetzet/ und hat ein Bier-Farb/ daß man ſich in dem Hopffen/ der in ein Schüſſel gegoſſen/ beſehen kan/ gleichwie in einem Spiegel/ ſo hat er gnug gekocht/ und alsdann ſein rechte Krafft und Geſchmack.

Dem Bier zu rechter Zeit Hopffen zu geben.

Wilt du gut Bier machen/ ſo gieb dem Bier nicht zu heiß/ auch nicht zu kalt/ laß es ſich in der Göhre nicht erbrechen/ ſo fülle die Faß wann ſie wol ſchaal worden/ ſo balden die Bier nicht ſtumpff ſo ſihe auch zu/ daß du guten friſchen Hopffen haſt/ dann mit loſen Hopffen kan man Bier leichtlich verderben/ da ſichs aber zutrüge/ daß etwan die Hefen ſauer/ oder unrein wären/ und man ſie nicht anders haben könnt/ ſo ſoll man kalt Waſſer darauf gieſſen/ und umbrühren/ ſo vergeht der böſe Geſchmack/ darnach warm Bier aus der Böting und Staub-Meel durch einander in die Hefen gerührt/ ſo werden ſie gar gut.

Belangend aber das Bier-Faſſen/ ſo iſt es beſſer/ daß es eine Stund zu ſchnell/ als zu ſpat/ ſo es ſoll bald getruncken werden/ geſchehe aber/ wann es lang ſoll liegen/ ſo mag mans laſſen wol fäſſig werden/ alsdann hält ſichs deſto beſſer.

Wann das Bier/ nachdem man ihm hatte Hopffen geben/ zugedeckt iſt/ ſo wird es deſto eher zum Faſſen/ man ſoll ihme aber ein Lufft-Loch laſſen/ daß es warm göhren thut/ ſo wird es geſund und läutert ſich fein aus und wird nicht trübe.

Man ſoll auch die Faß nicht alſobald voll füllen/ auf daß ſich die Hefen ſencken/ dann wann ſich die Hefen oben an hangen/ ſo wird das Bier nicht alt.

Das IV. Capitel.

So ein Bier in Böting nicht göhren/ Item in den Fäſſern/ und Kellern nicht aufſtoſſen will/ oder ſchaal worden wäre/ wie man es damit machen/ und vornehmen ſoll.

Es trägt ſich öffters zu/ daß man ein Bier Hefen giebt/ und daſſelbige gar kalt iſt worden/ auch über das die Hefen etwa nicht gar zu friſch iſt/ ſo will das Bier in Böting nicht gehen.

So nun ſolcher Geſtalten alſo ein Bier nicht göhren will/ ſo nimm ein neu-ungebrauchte Pflugſchaar/ mach es wol heiß/ laß gemach in Böting ſincken.

Oder nimm groſſe Kieſelſtein/ laß ſie auch wol heiß werden/ und thue dieſelben in den Böting/ decke das Bier-Faß zu und laß ſtehen/ daß ſichs wieder erwärme.

Oder geuß das Bier aus dem Böting/ und reibe deſſen Boden wol mit Doſten/ und mach in der Bräu-Pfann theils Bier warm/ und geuß alles zuſammen in den Böting/ ſo wirds wol wieder göhren.

Man kan auch wenig friſche Hefen darein thun/ es ſchadet ihm nichts/ ſo iſt man der Sachen deſto gewiſſer.

Es hat auf eine Zeit meinem Juncker einen zu Kalbra/ dem ich gedienet/ ein Bier drey gantzer Tag/ nach dem es Hefen bekommen/ in Böting geſtanden/ und gar nicht göhren wollen/ ſo habe ichs mit itzt erzehlten Stück fortbracht/ daß es wol gegohren hat/ hernach ſehr gut Bier worden iſt.

Wann ein Bier in den Fäſſern nicht aufſtoſſen will/ wie ihm zu helffen ſeye.

So ein Bier gegen dem Sommer lang liegen ſoll/ und geſchwind aufſtoſſet.

Wenn man es aber je haben will/ daß es bald aufſtoſſen ſoll/ ſonderlich wann man bald davon trincken will/ ſo nehme man nun ſelben Biers eins oder zwey Stübigen/ und mache es warm in ein Keſſel (doch daß es nicht ſiedet) und gieſſe es wieder hinein ins Faß/ ſo ſtoſts bald auf.

Oder nimm nur rein-gemahlen Maltz/ thue es in ein rein Gefäß/ gieß Bier darein/ rühre es durch ein ander/ gieß alſo ins Faß/ ſo wirds bald aufſtoſſen.

Oder thue das gemahlen Maltz in ein Tüchlein und hängs darein.

Oder nimm Bircken-Aſchen/ grün Hopffen/ wenig Saltz/ ein neu friſch in ein Schüſſel gequerles

let Ey/ Weitzen-Mehl/ und geſotten Weitzen-Körner in ein Tüchlein ins Faß gehänget.

Oder nimm ein Stück von einem friſchen Rettig/ ſchneide das viereckigt / und häng es an ein Faden ins Faß/ ſo ſtöſt das Bier auf und wird gut.

Oder nimm gereiterten Aſchen / wenig Saltz und friſchen Hopfen durch ein ander geſchlagen/ſolches ins Faß geſchütt/ und umgerührt.

Iſt ein Bier ſchaal worden/ ſo gieß ein Waſſer-Kandel voll Würtz in ein Fäſſel/ fülle Bier darauf / ſo wird es von Stund an aufſtoſſen.

Haſt du ein ſauers Bier und will nicht aufſtoſſen.

So nimm zu ein Nauenburg. Faß/ Krafft-Mehl/Weitzen-Mehl/ weiſſen Senff/ Buchen-Aſchen / jedes ein halb Pfund / und ein Handvoll Saltz / temperirs unter einander / thue es ins ſauer Faß / ſo ſtöſſts friſch auf / will es aber je noch nicht aufſtoſſen/ ſo gieß heiß Pech ins Faß.

Oder nimm Haber mit dem Stroh/ wann er in die gelb reiff iſt/ ſchneid und hänge Büſchlein darein / ſo ſtoſſt das Bier wieder auf/ und göhret wie ein junges Bier.

Es pflegen auch bißweilen gottloſe Leut einem andern die Bier zu bezaubern/ daß ſie gar nicht aufſtoſſen wollen.

Wann du vermerckeſt / daß dir ein ſolch-loſes Stück wäre bewieſen worden / ſo lege nur ein abgelegte Schlangen-Haut / (ſo die Schlange ſelbſt abgeſtreiffi hat /) unter das Faß / und wirff oben ein Schnur mit Corallen hinein / ſo wirds bald aufſtoſſen und gähren; doch ſollen es neue Corallen ſeyn / die nicht mit Schweiß von der bloſſen Haut beſudelt / und beſchmutzt ſeyn.

Zu den Fäſſern wann dieſelben nicht gepicht ſeyn / muß man auch ſehen / daß ſie recht ausgewaſchen werden / und die Biere darnach nicht einen Geſchmack gewinnen.

Und ſo die Faß etwas ſchmeckend wären / kan man ſie mit ſiedheiſſen Waſſer rein ausbrühen / auch mit Hobel-Spänen und Wermuth wol ausbrennen / und darnach rein auswaſchen/ ihm alſo hiedurch den böſen Geſchmack zubenehmen.

Item Spän von Kühn-Baume in die ſchmeckende Faß gethan / bringet das Bier zu einem guten Geſchmack / man mag ſolch geſchnittene Spän auch wol ſonſt in Biere thun/ ſie verderben es nicht.

Das V. Capitel.

Auf was maſſen ein gut Lager-Bier zu machen / auch wie das Bier im Keller aufzufüllen / zu halten/ zu warten/zu koſten/ und alſo reines Geſchmacks und Farbe ſeye.

Welcher ein warhafftig Lager-Bier machen will / der muß auch / wie oben am III. Capitel Meldung gethan / Hopffen gnug nehmen. Darneben muß man das Bier nicht zu ſchnell faſſen / jedoch auf den Böting nicht laſſen ſchaal werden.

Nach dem Bier faſſen / oder wann man es in Bräu-Haus faſſet / ſo fülle die Faß an drey zwerg Finger breit / nimm Leinwat / ziehe dieſe durch zerlaſſen Pech / damit bedecke die Spünd / daß kein Lufft darein kommt / und am Grünen-Donnerſtag fülle alsdann die Bier auf.

Es iſt auch daran gelegen / wann man Bier in gute Faß thut / wanns gute Bier und gute Keller hat / die fein tieff und kühl ſeyn / darzu die Lufft nicht wol kommen kan. Dann ſonderlich die auf- und anſtoſſende warme Lufft dem Bier groſſen Schaden thun / und machet mit der Zeit Eſſig daraus / dan ſolche warme Lufft reſolviren / und laſſen auf des Biers natürliche Hitz / dardurch alle Ding regiert und erhalten werden / wann nun dieſelbe natürliche Hitz reſolvirt / und hinweg iſt / ſo wird das Getranck abgeſchmack/ ſauer/und gar zu Eſſig.

Item / die Bier ſo in gepichten Fäſſern liegen / dauren allzeit länger / werden nicht ſo bald als andere corrumpirt / oder zu nichten / und verderben / als die in ſchlechten Fäſſern liegen / allein daß ſie leicht in den Kopff ſteigen denen Leuten / die ein hitzig ſchwach Haupt haben.

Daß man die Faß nicht alſobald aus dem Bräu-Haus voll füllen ſolle / iſt auch oben im III. Capitel vermeldet.

Wann ſich dann der Hopff ein wenig geſetzt / ſo mag man mit dem Füllen nachfolgen / und immerdar voll halten / alle Tag erſtlich mit friſchem Bier eine Zeitlang / biß ſo langs kein Heſen aufwirfft / hernach aber mit friſchem Brunn-Waſſer die Faß voll / auch täglich rein halten.

So man ein Faß mit Bier auffüllet / daß es über-

überlaufft/ das verwindet er in vierzehen Tagen nicht.

Wann die Faß in den Kellern gar zu nahe an den Mauren liegen / ſo ſchmecket das Bier bißweilen gar erdenzig / darumb muß man die Faß nicht zu gar nahe an die Mauren legen.

Wilt du ein Bier koſten/ es einſchencken/ und daſſelbige von einen Faß/ oder andern Gefäß/ in ein Glas gieſſen.

So laß es gleich mitten in ein Glaß lauffen/ ehä lt es ſeinen Gäſcht/und Geſchmack: Läſt du das Bier aber an der Seiten und Rande anlauffen/ es ſey ein Glas oder Kandel/ ſo ſchmecket es von Stund an ſchaal/ und behält ſeinen Geſcht nicht/ und iſt nicht ſo gut und ſchmackhafftig/ als wenn es friſch gelaſſen wird/ das wiſſen etliche Schencken auch gar wol/ die ſich ſolcher Kunſt und Vortheils des Einſchenckens in das Bier-Maas brauchen/ daß man ihnen diß nicht lehren darff/ es iſt auch ihr Schade nicht des einnehmenden Gelds/ aber in Verantwortung gegen GOtt und in Gedeyung ihrer Güter/ weil ſie ihren Nächſten alſo defraudiren/ werden ſie es heut oder Morgen/ wie dieſe Kunſt bekommen wird/wol erfahren.

Wilt du auch/ daß ein Bier fein grau werde/ ſo nimm Ottermennig/ thue es in ein Kandel/ gieß Bier daran/ laß ein Nacht ſtehen/ und Morgens gieß ein anders daran/ ſo dus bald trincken wilt.

Von dem Geſchmack des Biers.

Des Geſchmacks halber iſt unter den Bieren ein groſſer Unterſchied. Des gemeinen Geſchmacks aller Bieren/ ſeynd etliche ſüß/ etliche wenig/ etliche viel bitter/ etliche zum Theil ſcharff/ etliche einen Weinlichen Geſchmack/ ſonderlich unter den weiſſen Bieren/ fürnemlich wann ſie über die Helfft gelegen ſeynd/ etliche ſchmecken als wären ſie geſaltzen/ die Bier exſiciren ſehr/ und erregen mehr Durſt/ als daß ſie ihn ſtillen.

Von der Farb des Biers.

Die Farb des Biers iſt von dem Maltz/ oder Hopffen/ je beſſer die Gerſten gedörrt und der Hopffen reiff iſt/ und je länger er kocht/ je beſſere Farb die Bier bekommen/ und hitzig werden/ und man kan alſo wegen der Farb urtheilen/ welche Bier ſtarck ſeynd oder nicht/ als nemlich dieſe Bier ſo eine gute Farb haben/ ſtarcker Temperatur, und Art ſeyn/ die andern nicht/ ſo keine gute Farb haben/ nicht ſo ſtarck befunden werden.

Vom Geruch der Bier.

Die Bier haben all ein gemeinen Geruch/ wie auch ein gemeinen Geſchmack/ dardurch ſie unter andern gekochten Waſſern und Säfften unterſchieden werden.

Uber dieſen gemeinen Geruch haben ſie noch etliche ſonderliche Qualitäten/ daraus groſſer Unterſcheid zu ergreiffen/ dann man findet etliche Bier die einen gewürtzten Geruch und Geſchmack an ihnen haben/ gleichwie die auserleſenſten Torgiſchen Bier.

Item das Dantziger und Lübiſch rothe Bier/ und dieſe Bier ohn daß ſie wol nulirn und alteriren/ ſtärcken auch das Haupt und Gehirn des Menſchen.

Bericht/ wie man das Gerſten-Bier thut brauen.

Erſtlich gibt vierdthalb Schaff gutes Maltz mit ſieben Pfund Hopffen ungefehr vier- und viertzig Eimer. Das Maltz laß in Voting tragen/ darauf den halben Theil kalt Waſſer rinnen laſſen/ dann darauf ein Keſſel voll ſiedendes Waſſer/ gemarſchet/ in den Keſſel übergieſſen/ ein halbe Stund ſieden/ wiederumb marſchen/ dann ein halbe Stund ſieden/ wieder marſchen/ herab laſſen in Grand/ und hinauf in Keſſel ſchlagen/ mehr ein halbe Stund ſieden/ und wenig ſtehen laſſen/ den Hopffen darein thun (welcher zuvor in Keſſel ein viertel Stund geſotten) und in Bier wenig ſieden laſſen/ auf die Kühl ſchöpffen/ immerzu rühren/ biß es kalt genug iſt/ dann von der Kühl laſſe es in Voting/ thue gleich den Zeug darein/ laſſe es herab in Grand/ und fülle es in die Faß/ alsdann drehe es in die Gier-Statt/ fülle es immer nach/ biß es nimmer giehret/ darnach rühre es mit einen Stecken wol auf/ und fülle es/ biß kein Zeug mehr ſchiebt/ lege es alsdann in den Keller/ und laß es dir zu deiner Geſundheit wol gedeyen.

Braun-Bier

Giebt vierdthalb Schaff Maltz viertzig Eimer/ und wird geſotten wie das weiſſe Gerſten-Bier/aber zu dieſen nimme zwantzig Pfund Hopffen darein/ wie in vorigen ꝛc. Wann es kalt genug iſt/ thue es in Voting/ gib ihm den Zeug/ ziehe es wol durch einander ab/ decke es ſauber zu/ ſo lang/ biß es gantz weiß hergehet/ hernach decke es ein wenig auf. NB. Man braucht aber darzu bey ungefehr vier oder für fünff Täg/ nachdem der Zeug iſt/ wann der Zeug durchfällt/ und keiner mehr in der Höhe iſt/ ſo iſts fäſſig. ꝛc.

Das VI. Capitel.

Wann ein múchenzent / oder nach den Fäſſern ſchmeckend / oder wann es pichenzig und zu ſehr nach Pech ſchmeckt / oder von den Fúhren trúb worden wäre; Item / daß es auch nicht Sommerentzig werde / und ſich verkehre / wie dieſem allem abzuwenden ſey.

ES iſt einer Haus-Wirthin eine groſſe Schand / wann ſie aus Faulheit ihre Faß nicht rein halten / abgeſchmack und ſtinckend werden läſt / und alſo etwan ein gut Bier das mit vieler Mühe und groſſem Unkoſten gebrauet worden / durch ſolch ſtinckend Faß verderbt.

Wann dann nun es alſo wäre überſehen worden / ſo muß man dennoch den Leuten helffen / wie dann ſolches die Chriſtliche Lieb erfordert / ſeinen Nechſten aus ſeiner Noth zubringen / damit ein Schaden abzukommen und Nutzen dargegen geſtifft werde.

Wann denn nun alſo ein Bier nach dem Faß ſtincket.

So nimm Steinfahren-Kraut / Wachholder-Beern / Heil. Geiſt-Wurtzel / und rothe Benedicten-Wurtzel jedes gleich / und drey friſche Eyer / häng oder leg alles ins Bier.

Oder nimm ein Handvoll Wäitzen-Körner / häng ſie in ein Faß / ſo wirds wol ſchmäcken.

Oder nimm Gerſten-Brod / ſo heiß es iſt / brichs entzwey / legs aufm Spund / ſo lang biß kalt iſt / thue es drey- oder viermal ſo hilffts.

Wilt du daß ein Bier nicht Pichenzig oder nach dem Pech ſchmäcke ſo bereite die Faß alſo.

Wann du ſie (die Faß) zurichten und pichen läſt / ſo zerlaß darin das Pech / wann es wol heiß worden iſt / ein halb Nößel Wurtz darein / und laß alſo umbrühren / das benimmt den Pech-Geſchmack hinweg.

Wann ein Bier durchs Führen oder Fortbringen trüb worden iſt.

So nimm nur ein Handvoll gebrands Saltz / wirffs in ein oder zwey Maß Waſſer / gieß das ins Faß / rühr es mit einem Stecken / laß über Nacht ſtehen / ſo wirds lauter und luſtig zu trincken.

Man kans auch in Wein thun / ehe man ihm anzäpfft. Oder wirff nur ein Hand voll rein Sand darein.

Daß ein Bier in der Faſten oder im Sommer nicht Sommerentzig werde.

Schneide Kühn-Holtz zu Spän / ein Spann lang und ein Finger breit / wirff ſie aufs Bier / dieweil es warm iſt / ſo benimmt es ihm das Sommerentzen / iſt bewehrt / läſt auch das Bier nicht ſauer werden.

Daß ſich ein Bier nicht verkehrt.

Nimm Linden- und Nuß-Blätter / auch Beyfuß jedes gleich / und halb ſo viel Wermuth / hängs ins Bier.

Wann ſichs aber ſchon verkehrt hat.

So gebrauch das heiſſe Gerſten-Brod / wie kurtz zuvor in dieſen Capitel gedacht worden / ſo offt / biß wieder zurecht kommt.

Dann das heiſſe Gerſten Brod / wie erwehnet / ziehet den hefftigen Abſchmack und böſen Dunſt an ſich / daß das Bier wieder zu rechter Krafft kommt / und gut kräfftige Stärckung kriegt / nicht anders als wann einer etwa einen etwas krafftloſen Bier mit Gerſten-Brod ſo mit Mußcath berieben (ſo man will aus einer Kannen trincken) zu Hülff kommt / welchen denn nicht allein ein beſſern Geſchmack / ſondern auch ein Stärckung und Krafft von einen andern Specie herbekommt.

Das VII. Capitel.

Wie man ein Bier gut/ friſch/ klar/ lieblich/ guten Geruchs/ Schmackhafftig; Item/ daß es auch ſchmecket wie ein Wein/ machen ſoll/ und wer nicht viel Gehülffen hätte/ doch gleichwol viel Wochen von ein Faß/ daß es nicht verderben möchte/ trincken kan.

Ein gut friſch Bier zu machen.

NImb Büchen- und Bircken-Aſchen/ der wol klein iſt/ viel Eimer/ viel Handvoll/ mach es dück mit dem Bier aus ſelbem Faß/ wie ein Brey/ gieß ins Faß/ rühr es wol/ laß ruhen/ ſo wirds fein friſch.

Wer ein Bier will ſchön und klar machen.

Der nehme Saltz und Hefen von ſelbem Bier/ das er bereiten will/ ſchlag und rührs unter einander/ laß das Bier aus dem Faß darauf/ rührs wol/ laß ruhen/ fülle das Faß damit voll/ es muß im eingieſſen wenig leer ſeyn/ daß man es umbrühren kan/ ſo iſts recht.

Wilt du/ daß ein Bier lieblich zutrincken ſeye.

So hänge nur ein halb Pfund Benedicten-Wurtzel mit wilden Salbey darein.

Dem Bier auch einen lieblichen Geruch und Geſchmack zu machen.

Hänge nur in einem Säcklein Violen-Wurtz ins Faß. Oder geſtoſſene Nägelein/ gedörrt/ zerſchnitten Lorbeer jedes ein halb Loth/ hängs in einem Säcklein ins Faß.

Schmackhafftige Bier zu machen.

Hypericon Hartenheim genannt/ in Mayen geſammlet/ ins Bier gethan/ macht ſchmackhafftig und Männliche Bier; Item iſt auch benebens gut vor des Biers Mattigkeit.

Einem Bier guten Geſchmack zu machen/ wie Wein.

Nimm ein Faß/ da erſt iſt Wein ausgeſchenckt/ laß von Stund an Bier darauf füllen/ ſo bekommt ſolch Bier einen Wein-Geſchmack/ und wird ſchön lauter und gut zu trincken.

Daß ein Faß Bier friſch und eines Geſchmacks bleibe/ weil man davon trincket.

Waſche Benedicten-Wurtzel ſauber und rein/ laß trucknen/ laß ins Faß legen/ und rühr es auf/ ſo bleibet es gut biß auf die Neige/ und wird nicht ſauer. Oder/ wirff etliche abgedörrete Spilling darein.

Oder/ nimm Heppoten-Dorn-Holtz/ ſchabe die Rinden ab/ und mach Hobel-Spänn davon/ dörrs auf einem Tuch in der Stuben/ oder an der Sonnen/ wirffs darnach ins Faß/ ſo behält das Bier ſeinen Geſchmack/ und läſt es nicht könicht werden.

Oder nimm vor drey Pfenning Lorbeer-Schaalen/ die äuſſerſte Haut davon/ häng es in einem leinen Tüchlein ins Faß.

Oder/ wann du ein Faß wilt aufthun/ ſo thue nur Saltz in ein Tüchel/ legs übern Spund/ ſpünds zu.

Oder/ hänge Centaurron, Bertram und Ottermenig hinein. Dieſe drey Kräuter bewahren nächſt GOtt vor Säure/ und allen böſen Zufällen.

Wie ichs dann abſonderlich an der Ottermennig erfahren/ daß derſelben einen Biſchel in ein klein Faß gethan/ und man davon getruncken/ wie man aber dieſe Ottermennig heraus gethan/ ſo hat ſie ſehr ſauer gerochen/ aber das Bier hat immer wol geſchmeckt/ und an dem hat man nicht die geringſte Säure vermerckt/ ſo man dann nun alle vierzehen Tag andere Ottermennig ins Faß hänget/ ſo iſt die Kunſt deſto gewiſſer.

Oder/ nimm Hopffen/ ein friſch Ey/ und einen neuen Topff/ ſo nicht glaſiert/ die Scherben klein zerſtoſſen/ und in ein Faß gethan.

Etliche nehmen ein friſch Ey/ ſo an dem Tag/ da man ein Faß anzapffen will/ gelegt iſt/ und laß ins Bier-Faß ſincken/ mach den Spund mit Leimen zu/ darauf wenig Saltz iſt/ ſo bleibt das Bier friſch und gut.

Es ſtecken auch etliche Pfirſching-Laub ins Bier/ das befördert den Urin/ und nimmt die Würm im Leib hinweg.

Will man aber länger als acht oder zehen Wochen von einem Faß trincken/ daß ſein Geſchmack ſoll behalten.

Nimm ein Sieb voll Hopffen/ ſiebe den gantz darein/ zapff aus dem Faß zehen oder zwölff Kannen/ thu den Hopffen ins Faß/ mach es vom vorigen

vorigen Bier wieder voll / ſetz das Faß aufm Boden / und wann du wilt Bier laſſen / ſo mach oben ins Faß ein Lufft-Loch / und darein ein Zäpflein / das ziehe aus / daß es Lufft hat / und wenn du das Bier gelaſſen haſt / ſtopff es wieder für / damit kein Lufft darein kommen kan / ſo bleibt das Bier gut.

Etliche nehmen drey oder vier Handvoll Hopffen in ein drey Eimer-Faß / ſpünd das zu / legs auf den Boden / zapffs an der Seiten an / und laß ihm oben auf dem oberſten Boden ein Lufft-Loch / ſo bleibts Bier gut biß auf den letzten Tropffen.

Oder / nimm vor ſechs Pfenning Hirſchzungen aus der Apotheck / Cardobenedict-Kraut vor drey Pfenning / ein friſch Ey / ein Handvoll Stroh / geſchnitten anderhalb Spannen lang / wirff alles zum Spund hinein / laß zu ſpünden / ſetz aufm Boden / trinck alſo davon / ſo bleibt der letzte Trunck gut / man muß oben dem Faß ein Lufft laſſen / und damit umbgehen wie kürtzlichen davon gelehrt worden.

Das VIII. Capitel.

So ein Bier ſauer werden wolte / oder allbereit ſchon ſauer vom Blitz oder Donner beſchädiget / wie ihme zu helffen / daß es gleichwol nicht verderben möchte / ſondern wol zu trincken ſeye.

DAß ein Bier ſauer wird / kommt von vielen Urſachen her / offt wird ein Bier im Bräu-Haus auf den Trebern / durch Verwahrloſung / offt im Sommer / wann man nicht gute friſche Keller (wie im V. Capitel gemeldet) hat.

Item / wann man ihm zu wenig Hopffen gegeben / auch derſelbe nicht ſatt oder genugſam gekocht / oder wann es gar zu alt wird / oder man es ſonſten mit der Wartung nicht recht hält. Oder wann es aus Regen-Waſſer / ſonderlich wie Levinus Lemnius meldet / wäre gebräuet worden / bald ſauer / es kan daſſelbig auch wol Fœmina menſtruata (wann ſie etwas fühlet / oder damit es ſey im Bräu-Haus / oder im Keller umgehet) verurſachen.

Wann dann nun am Sommer ſonderlich aber im Ende Julii oder Augusti / das Bier ſauer wird.

So nimm ein neugelegt Ey / ſtich rings herumb mit einer Nadel kleine Löchlein darein / leg geſchelte Lorbeer darzu / wenig Hopffen und Gerſten-Körner / hängs in ein Säckel oben zum Spund hinein / ſo wird es nicht ſauer / weil ein Tropffen da iſt / es ſey Wäitzen- oder Gerſten-Bier.

Oder / häng ein neugelegt Ey und welſch Nuß-Baum-Laub oben zum Spund hinein / daſſelb mit friſch Leinen-Tuch / Saltz darauf gelegt / und zugeſchlagen.

Wie man ein Bier / das grob / ſauer und härtlich iſt / gut zu trincken / luſtig und lieblich machen ſoll.

Nimm geſtoſſnen Wäitzen / und miſche den mit gut friſchen Hefen / ſelbigen Biers / gieß durch einander ins Faß.

Oder / hänge den zerſtoſſenen Wäitzen mitten ins Faß / ſo wirds ſüß.

Iſt aber das Bier ſauer worden / ſolches wieder zu recht zu bringen.

Nimm Violen-Wurtz / Nägelein / Lorbeer / Muſcat / Entzien / Calmus / jedes gleich groß zerſtoſſen in ein Faß gehangen.

Oder / gebrauch das heiſſe Gerſten-Brod / wie im VI. Capitel gemeldet.

Oder / nimm auf ein Eimer Bier ein Pfund Kreiden / zwey Handvoll Saltz / ſtoß unter einander / laß in einer Pfann heiß werden / gieß ein Maas rein Waſſer daran / rührs / gieß ins ſauer Faß / rührs mit Stecken / ſo wirds ſüß.

So ein Bier auf der Boting ſauer / und nun in die Faß gefüllet worden wäre.

Wirff ein oder zwey Handvoll Saltz / ſo viel Aſchen hinein / gieß ein oder zwey Kannen Waſſer darauf / rührs / verſpünd die Faß / ſonſt lieffe alles heraus / und laß verſauſſen.

Haſt du ein ſauer Bier / und will nicht auffſtoſſen.

So nimm ein Waſſer-Kann voll Würtz auf ein Fäſſel gegoſſen / das ſauer Bier darauf gefüllt.

Oder / gebrauche deren oben im IV. Capitel gedachter zwey Kunſt-Stuck / das erſte von Krafft-Waitzen-Meel / weiſſen Senff ꝛc. Das ander von gelbreiſſen Habern ꝛc.

Daß der Blitz und Donner das Bier nicht beſchädige.

Stehet das Bier in eim groſſen Donner-Wetter im Bräu-Haus / ſo kan man die Bötting mit Bretern zudecken / reine Tücher darauf legen / wenig Saltz / kleine Kieſelſtein und Lorbeer-Blätter / wer ſie haben kan darauf ſtreuen.

Iſt aber das Bier in Fäſſern / in Kellern / welches dann des Wetters wegen nicht alſo gefährlich iſt / und man wolte ſich auch etwa dieſer Gefahr beſorgen / ſo möchte man dieſes jetzt Angezogene auch gebrauchen / ſo darff man ſich natürlich derowegen nichts beförchten. Dann das hat GOtt der Natur eingepflantzet / daß ſich Starck über Schwach zu legen / ſchämet / alſo ſchlägt der Donner nicht in die ſchwachen Lorbeer / ſondern gern in die ſtarcken Eich-Bäume. Das erfahret man auch an den Reben / daß er ſich eher an etwas Starckes als Schwaches machen thut.

Im Fall aber das Bier von dem Donner wäre beſchädiget.

So muß man das Bier abziehen in ein ander rein Faß oder Tonnen / wann es Eichene Faß oder Tonnen wären / friſch aufpichen / und darnach mit Waſſer / darinn Lorbeer / welſche Nuß-Blätter / Fenchel / Wacholder-Beer gekocht / auswaſchen / ſchlagen / ſo kommt die Gefahr hinweg / und iſt nichts zu befürchten.

Das IX. Capitel.

Von den vornehmſten Bieren welche in Thüringen / Meiſſen und Sachſen hin und wider / weit und breit geführet / in Preiß und Ehren gehalten / und getruncken werden / ſamt allen Nutzen. Weilen die Mitternächtigen Bier den Vorzug vor allen haben / will ich auch von denſelben den Anfang machen / und erſtlich:

Dantziger- Hamburger-Bier / und die Braunſchweig. Mume.

DIeſe ſollen unter allen Bieren den Vorzug haben / ſonderlich die Dantziger Bier / wie der Herr Knauſtinus beſchreibet / eine Königin aller Gerſten-Bier ſeyn / welche einen guten Geſchmack / gute Subſtantz und Nahrung dem Menſchlichen Leibe / wann ſie mäſſig getruncken werden / bringen / wie dann zwar alle andere Bier mäſſig mit Nöſſeln und Maaſen / nicht aber Quartiren und halben Stübigen auf einen Trunck getruncken werden. Für den erſtgemeldten Bieren aber ſollen ſich die Febricitanten hüten / denn ſie wegen ihrer Stärcke ſolcher Menſchen Leib ſehr erhitzigen.

Torgiſch Bier.

Das Torgiſch Bier iſt nicht allein an der Stärcke / ſondern auch an der Güte ein treffliches Bier / dann es hat einen guten Geſchmack / und gibt gut Nutriment, Aliment, Nahrung / auch Krafft den vornehmſten Gliedern am Menſchen; Seitemal es hat ein Geſchmack und Geruch nicht anders / als wären ſolche Bier gewürtzet / welcher nun etliche Kräuter / ſo zur Artzney dienlich / mit Bier kochen oder ſieden will / derſelbe kan ihm Torgiſch oder Naumburgiſch Bier / welches er am beſten haben kan / hinauf zu nehmen und zu gebrauchen.

Naumburgiſch Bier.

In Thüringen iſt dieſes Bier das aller berühmſte Bier / auch das nicht unbillig / dann es viel Subſtantz / iſt wol gekocht / giebt viel Nutriments / vermehret die natürliche Wärme im Menſchen / und dienet dieſes Bier wol denen Podagriſchen / wie das Gothiſch Bier / Colculiſis genannt.

Zerbſter- Erfurtiſch- Gothiſch- und Neuſtätter Bier.

Dieſe Bier werden in Thüringen auch ſehr getruncken / es ſeynd gut vollkommne Bier / welche den Menſchlichen Leibern gute Nahrung / Aliment, und Nutriment geben.

Einbeckiſch Bier.

Das iſt ein geſund Sommer-Bier / und weil das dritte Theil Korn zu dieſen Bier iſt Waitzen / hat es den Vorzug vor andern Gerſten-Bier / giebt auch gut Nutriment, dringet leichtlich durch / und erweckt den Unrin wegen ſeiner Subſtantz / die nicht zu ſtarck iſt / und wann einer das Fieber hat / ſo iſt dieſen Menſchen kein Bier lieber / und ange-

angenehmer/ ja auch geſunder/ als eben dieſes Einbeckiſche Bier.

Etliche Sächſiſche weiſſe Bier/ ſo man Goſſen nennet.

Goßlar/ Quedlenburg/ Halberſtadt/ Aſchersleben und Weringroda/ brauen Goſſen/ ſo auch gut Nutriment und Nahrung geben/ erwärmen auch wol/ und machen gut Geblüt/ auch feiſt/ ſo man viel trincket.

Breyhan/ das iſt ein ſonderlich Bier von Waitzen.

Solche Bier werden ſonderlich zu Hanover/ Hildesheim/ Göttringen/ und andern Orten mehr gebräuet/ ſo ſüſſen Geſchmacks/ ſtarcker Subſtantz und gutes Nutriments ſeynd/ und wenn man ſolche Bier warm und in einer warmen Stuben trincket/ ſchleichen ſie fein und wol hinein/ und machem ſehr truncken/ darumb man ſolches auch mit Maaſen/ aber nicht Viertel weis trincken ſoll.

Ich muß gleichwol das Waltershauſiſche Bier auch nicht vergeſſen/ dann daſſelbige nichts wenigers ja ſo geſund und gut (wann im Bräuen oder Zubereitung deſſen recht damit umbgangen wird) als etwa ſonſten einer gemeinen Stadt Bier (keine verachtet) aus denen Urſachen/ weil die Lufft/ das Waſſer/ und anders/ ſo zu einem guten Bier gehört/ allda ja ſo gut ſeyn/ als ſonſten anderswo/ darzu daſſelbige Waſſer/ daraus die Bier gebräut werden/ aus Brunn-Quellen (die dann gut geſund Bier geben) zuſammen rinnen/ und wann ein Bier an dieſen Ort/ nicht gut iſt/ niemand als der vielleicht nicht gut oder dün haben will/ und alſo des Waſſers zu viel nimmt/ hierzu die Urſach/ wie in andern Orten dieſes auch wol geſchicht.

Es werden auch ſonſten in vielen Städten/ Dörffern/ Adel- und Ritter-Sitzen und Bräu-Höf hin und wider in Thüringen/ Meiſſen und Sachſen gut Bier geben/ und gebräuet/ welche alle in ſpecie zu erzehlen unnöthig/ was hierinnfalls in einem oder andern zu thun ſelbſt ſeine Gelegenheit zutreffen und in Acht zu nehmen wiſſen.

Das X. Capitel.

Von der Natur/ Krafft und Würckung/ auch Nutz eines rechtſchaffenen Biers.

ES hat GOtt der Allmächtige aus groß-gnädiger Güte/ Mildigkeit und Sorgfalt dem Menſchlichen Geſchlecht damit es zu Erhaltung dieſes zeitlichen Lebens an nichts mangeln noch gebrechen ſolle/ an ſtatt des Weins/ dieſen gar geſunden Getranck des Biers/ ſo aus Geträid/ Hopffen und Waſſern (wie oben) verfertiget/ ſonderlich der Mitternächtiſchen und Septentrionaliſchen Völckern gezeuget/ verliehen und gegeben.

Welch Geträidt der Natur gar angenehm und nutzlich/ weil wir des Korns/ daraus das Bier gebräuet/ täglich in der Speiſe gebrauchen/ dann die Natur hat Luſt und Liebe/ wie in all andern Dingen/ alſo auch zu gewöhnlichen Speiſen/ wie Hippocrates andeutet/ daß man mag auch den kleinen Kindern und Säugerinnen diß Getranck geben/ weil es nicht ungeſund/ noch zu wider/ wie etwa der Wein/ ſondern es mögen das Bier/ beede Kind und Amme wol ſicherlich zu ſich nehmen/ und gebrauchen.

Es iſt alles Bier warm und feuchter Art/ wiewol eines mehr als das ander/ dann je bitter je wärmer von wegen des Hopffen/ ja auch des Pechs/ davon macht es auch truncken/ und bringet dem Haupt und Leibe mehr Beſchwerung/ dann der Wein/ wann man ſich darmit überladen wird/ darumb wer ein ſchwach Haupt und kalten Magen hat/ ſoll ſich vor ſtarcken Bier hüten.

Vors beſte Bier wird das geacht/ welches aus gut friſchen Waitzen/ oder Gerſten-Maltz und von reiff/ unabgeſchmacken Hopffen und flieſſenden Waſſer recht und wol gekocht wird/ rein vergöhren laſſen/ und fein klar und helle worden/ nicht zu alt oder jung/ nicht ſauer/ dick/ müchend/ oder dergleichen gebräuchlich iſt/ dann welches gar ſauer/ ſchadet den Magen/ Nieren/ und Senn-Adern/ und gebühret böſe Feuchtigkeit im Leibe.

Das aber noch jung und nicht recht vergohren/ oder ſich erläutert hat/ macht gleichwie das nicht genugſam geſotten/ viel Wind/ Grimmen/ Colicam, das Steintröpfelweis Harnen/ Verſtopffung und dergleichen Beſchwerung/ darumb ſoll es mittelmäſſigen Alters ſeyn/ und andere vor angezogene Eigenſchafften an ihm haben/ alsdann folget dieſer Nutzen davon/ wo mans mäſſig trincket/ daß es dem Durſt löſchet/ wol nähret/ gut Farb gibt/ den Leib ſtärcket/ öffnet/ reiniget wegen des Hopffens/ den Urin und Menſes fördert und von der überflüſſigen Gall etwas mit durch den Stulgang ausführet/ ſo giebt es auch den Säugerinnen gute Milch.

Es

Es haben aber die Waitzen-Bier / wann ſie nicht gar zu leicht und dünne ſeynd/ mehr Wärme bey ihnen / dann andere/ und geben beſſere Nutriment, als die Gerſten-Bier.

Man kan vom Bier / wer die Schwind- und Waſſerſucht / auch etliche Medicamenta zurichten/ wie folgt:

Nimm Alent-Wurtz / Hirſch-Zungen/ Salbeyen/ Jſopp/ Ehrenpreiß/ Lungleber und Maulbeerkraut / jedes eine gute Handvoll in einem paar Stübigen Bier ſchier halb einſieden laſſen / alle Morgen und Abends einen guten Trunck warm davon thun.

Oder / benennte Kräuter zuſammen in ein klein Fäſſel gethan / jung Bier darauf gefüllet/ göhren laſſen / und obbemeldtermaſſen brauchen/ iſt trefflich gut.

Ein bewehrt Stück / ſo einem das Hirn ſchwindet / und ſo jemand ſchwach Hirn hat.

Der ſoll nehmen Hirn-Kraut / und Augen-Troſt in Bier geſotten / davon Abends und Morgens warm ein Trunck nehmen / auch das Haupt mit ſolchen waſchen / und die Kräuter warm Abends umbs Haupt binden / zu Nachts darüber liegen laſſen/ iſt bewehrt.

Ein Getranck vom Bier wann ein Menſch wund im Leibe wäre/ zugebrauchen.

Nimm Sanickel / Heidniſch Wund-Kraut / Wintergrün / Bethonien/ Waldmeiſter/ Hirſchzungen und Ehrenpreiß / ein jedes eine Handvoll in Bier ſieden / Abends und Morgens vier Löffel voll warm nehmen/ iſt bewehrt.

Ein andrer ſehr gut und bewehrter Wund-Trunck.

Nimm Sanickel/ Singrin/ Ehrenpreiß/ Erdbeerkraut / Beyfuß/ Jſoppen / Brombeer-Blätter/ ſpitzige Wegrich/ Salbey / Grünesrich / jedes ein kleine Handvoll mit beſt-alten Bier / wie ſichs gebührt / gekocht / Abends und Morgens fünff Löffel voll warm trincken / iſt ein bewehrter Wund-Tranck.

Für das Reiſen im Rücken und Podagra.

Friſch-geſtoſſene Lorbeer mit friſchem Butter im warmen Bier frühe einnehmen/ machen ſchwitzen / leget das Reiſſen im Rücken.

Jtem / dieſes dienet auch vor das Podagram/ zwey Morgen nach einander im letzt-abnehmenden Mond und am dritten Tag gepülverte Senff-Körner gleicher Geſtalt einnehmen / und die Füß vier Täg / täglich zwey Stund in einen Roß-Miſt geſetzt.

Geſtoßnen Jngber in warmen Bier genoſſen / nimmt alle Cruditates und Verdauungen des Magens hinweg.

Geſtoſſne Zimmet-Rinden in warmen Bier gebraucht / hilfft auch der Dauung des Magens/ und wann einer den Magen mit Waſſer verderbet / ſonderlich im Sommer / ſo bringts ihm auch wieder zurecht.

Grauen Kimmel gleicher Geſtalt mit warmen Bier genoſſen / benimmt allerhand Aufblehung und Schmertzen des Leibs / auch die Colicam paſſiren / wann ſie von Winden herkommt.

Geſtoſſene Bibenel offt und etliche Morgen in warmen Bier / auch mit Butter fett gemacht / eingenommen/ iſt gut für die Lendenſucht / Grimmen / böſen Huſten / und gibt Linderung dem Stein in Nieren und Blaſen.

Wer des Tages weit gereiſet / und ſich ſehr übergangen hat / der waſche die Schenckel mit warmen Bier / ziehet die Müdigkeit Menſchen und Vieh aus.

Es wird auch die roth und grüne Salben / welche wieder das Fallen und geliefert Blut / ſo im Leib iſt / gebraucht wird / mit warmen Bier eingenommen.

Wann man das Angeſicht offt mit warmen Bier wäſcht / ſo wird dieſes ſchön und klar.

Des Biers Eigenſchafft iſt auch / daß es Helffenbein ſchön weis macht / wann man es darein legt/ oder damit wäſchet.

Jn Summa / man kan alle Tugend des Biers auf einmal nicht beſchreiben / ich habe allhier nur die beſten / gebräuchlichſt und mir bekannten Stück notirt / wer etwas hievon zu wiſſen begehrt / der mag ſich bey andern erkundigen.

Das XI. Capitel.

Von den vornehmſten Kräuter-Bieren / wie dieſelben zu machen / und worzu ſie dienen/ nutzlich und erſprießlich ſeyn.

WAnn ein Bier gebrauen und alſo ſchlecht/ daß nichts darinn iſt/ oder darinn gethan/ getruncken wird/ ſo dients dem Menſchlichen Leib zur Nahrung / ſo aber Kräuter/ Wurtzel und dergleichen darinnen/ ſo dients nit zur Artzney.

Derohalben kan ihm ein Haus-Wirth leichtlich/ und ohne ſonder Unkoſten ein Bier Medicinaliſch machen/ und zwar ein ſolches/ ſo wieder diejenigen Leibs-Beſchwerung darzu er von Natur geneigt oder allbereit am Halſe hat/dienet/zurichten und gebrauchen/ dardurch er denn manchen Pfenning/ ſo er ſonſt in die Apotheck geben müſte/ erſparen kan.

So man dann nun ein Kräuter-Bier machen will/ ſoll man die Kräuter oder Wurtzel dörr und nicht grün (die grünen können wegen ihrer Feuchtigkeit leichtlich verderben) nehmen/ und alſo wann ein Bier vergohren hat/ ins Faß thun/ oder das Bier über die Kräuter göhren laſſen / wann es rein vergohren/das Kraut (welches Büſchel weiß in ein Faß gehängt) wieder heraus nehmen/mit friſchen Brunn-Waſſer reinigen / und wieder mit ein Schnürl hinein hängen / wer es ſtarck haben will / kan noch ein wenig friſche Kräuter darzu thun.

Scordien-Bier.

Weil das Scordium ein ſo edles Kraut ſeiner Krafft und Würckung nach vorzeiten/ wird noch in groſſen Werth gehalten/ habe ich ihn an dieſen Ort die dritte Stelle vergönnen wollen.

Es dienet aber dieſes Kraut nicht allein darzu/ daß es das Bier/ wann es darinn geſotten (wie vorangezogen) vor der Säuer bewahret/ ſondern es iſt auch ſolches Bier gut wieder Gifft/ Colicam, oder Grimmen/ Lung-und Leber-Gebrechen/ kalten Magen/ Kindbetterin/ und fodert auch darneben der Weiber Blödigkeit.

Nelcken-Bier.

Wann die Nelcken ſonderlich rechtſchaffen und gut ſeynd / ſo ſtärcket ſolches Bier das Hertz / Gehirn/ alle Glieder / ſonderlich den Magen/ hilfft wol zur Däuung/ iſt gut vor alle Kranckheiten des Haupts.

Braun-Bethonien-Bier.

Solches iſt gut dem Haupt/ Bruſt und Nervis, benimmt die Verſtopffung der Leber/ den Stein der Nieren/ befördert der Frauen ihre Zeit/ iſt denſelben auch gut / wann die Mutter erkaltet oder ſie im Leibe verſchwemmet wäre.

Wacholder-Beer-Bier.

Man mag der Wacholder-Beer Krafft in mancherley wege ins Bier bringen. Etliche nehmens gedörret / ſtoſſens in ein Säckel/wann man den Bier Hefen giebt/in Böting hängt. Oder wann der Binder in pichen zum anderntmal ein Faß ausbrennet / ſo werffen ſie etwan in ein Fäßl oder Faß ein Handvoll.

Item/ zerſtoſſen in ein Tüchlein binden / ins Faß hängen/ wenn es vergohren hat.

Solches Bier dienet wieder Gifft / Kranckheiten der Nieren und Blaſen / und treibet ſtarck die Menſes.

Lorbeer-Bier.

Man pfleget geſchelte Lorbeer in ein Tüchlein ins Faß zulegen/ ſtärcket das Haupt und Magen/ eröffnet die Leber / zerbricht und treibt den Stein / der Nieren und Blaſen/ macht ſehr ſchwitzend im Bad und auſſerhalb dieſes getruncken.

Wermuth-Bier.

Wer gut Wermuth-Bier machen will / der nehme gut gedörrten Wermuth /lege ſie im Bräu-Haus/ ſo man bräuet / in ein Stotz oder Kübel/gieß warm Bier (ſo viel man ſolches Bier machen will) darauf/decks wol zu/ ſo es Zeit / gieb ihm Hefen/ laß die Wermuth drey Tag liegen/ und vergöhren/ darnach füllet man ein Faß/ darinn es bleiben ſoll/ leg weis Heſſelſpern darinn und laß woll darüber göhren/ darnach fülle/täglich ſo viel Abends und Morgens davon getruncken/ ſo hat man alle Tag gut Wermuth-Bier.

Alſo und auf dieſe Weiſe kan man auch wol Salbeyen/ Kirſchen und andere Kräuter-Bier machen und bereiten.

Es ſtärcket aber das Wermuth-Bier den Magen/ machet Luſt zu Eſſen/ treibt die Bilem oder Gall durch den Urin/ vertreibet die Verſtopffung der Leber und Miltzes / treibet die Würm/ fördert die Menſes, löſcht den Durſt/ machet ſchlaffend / iſt gut wieder die Trunckenheit/ Gelbſucht / Hauptweh / Waſſerſucht und Fieber.

Beyfuß-Bier.

Machs alſo / nimm Beyfuß mit Stengeln nach Nothdurfft nach dem Faß / waſch ihn rein / darzu Fichten-Spän vom Tiſchler / zwey Handvoll Wäitzen / ein Handvoll Habern ſamt dem Stroh / alſo / daß das Faß von der Materi das vierdte oder fünffte Theil voll werde / fülle gut Bier darauf / ſo noch jung / aber dannoch vergohren und lauter worden iſt / laß liegen eine Zeitlang / zapfs an / trinck davon / fülls wieder zu mit allen Neigen vom Bier / wann du wilt / ſo ſtoſts doch wieder auf / und wird aber geſchmack zu trincken / je länger je beſſer ſchmäcket es.

Man kan die Neigen nicht beſſer anlegen / dann daß man alſo mit ihm umbgehe.

Das Beyfuß-Bier iſt gut den Weibern / denn es dienet wider die Unfruchtbarkeit / die von übriger Feuchtigkeit herkommt / befördert die Menſes, ſtärcket und reiniget die Mutter / treibet die Secundinas und todte Frucht aus / benimmt das Hauptwehe / zerbricht den Stein in der Nieren und Blaſen.

Polleyen-Bier.

Das iſt ein geſund Bier / und hat eben die Krafft als das Beyfuß-Bier / vertreibet auch darneben den Schnupfen / kalten Huſten / ſtärcket den Magen / vertreibet die Wind / machet Luſt zum Eſſen / und nimmt die innerlichen Schmertzen des Eingeweids hinweg.

Man kan auch den Quante alſo einrichten / hat eben dieſe Wirckung / ſollen beyde / wann ſie blühen / eingeſammlet werden.

Hyſop-Bier.

Dieſes hat auch der vorigen zweyen Krafft und Würckung / es reiniget auch die Lung und Bruſt / die Würm im Leibe / ſtillet das Zahnwehe / und das Sauſſen der Ohren / macht ein gute Farb dem Geſicht.

Schleen-Bier.

Dieſes kühlet gar ſehr / ſoll auch in der Hitze des Sommers neu gebräuet werden / allein nicht zu viel / etwa einen Trunck nach dem Mittag-Eſſen.

Haſelwurtz-Bier.

Iſt den Waſſerſüchtigen geſund / dann es treibet den Harn und Waſſerſüchtige Geblüt durch die Blaſe aus.

Item / es iſt auch gut den Gelbſüchtigen und Podagraiſchen Leuten / dann es nimmt den Tartarum, der ſich zwiſchen die Gelencke gelegt hat / weg / daß nicht Grieß und Stein daraus werden kan.

Benedicten-Wurtzel-Bier.

Wann man dieſe Wurtzel ins Bier thut / ſo hält ſich daſſelbige (wie oben) nicht allein wol den Phlegmaticis, den Waſſerſücht- und Gelbſüchtigen Menſchen.

Ein dickes oder trübes Bier ſchön hell und lauter zu machen.

℞. zwey Loth Sandel / drey Muſcatnüß / drey Loth Zimmet / dieſes ſtoſſe alles zu Pulver (NB. NB. den Sandel aber / weil es ein rothes Holtz iſt / muß es mit einer Holtz-Raſpel gewältiget werden) dieſe Stuck thue auf ein gantz Bräu Bier in hie Göhr-Böting / und das Bier darauf gelaſſen / alsdann wird es ein ſchön lauter wolgefärbtes Bier ſeyn.

Das Dritte Buch.

Von den Pferden/ und derſelben Artzney.

Das I. Capitel.

Etliche Kenn-Zeichen/ daran man ein gutes Pferd erkennen kan.

ICh habe zwar in meiner Haus- und Land-Bibliothec von dieſer Materi Meldung gethan/ und auch ſchon viel Roß-Artzneyen beſchrieben; weilen mir aber noch ein mehrers dem Günſtigen Leſer mitzutheilen von einem wolbekannten und gar berühmten Roß-Artzten iſt communicirt worden/ als beliebe derſelbe ſolches gleichfalls zu ſeinem beſten Nutzen anzuwenden.

Ein gutes wolgeſtaltes Roß/ hat einen ſtarcken dicken Leib/ zimlicher Höhe/ lange Seiten/ hinten zu ſeinem Wall/ allenthalben brätig und erhöhet von den Mausbraten/ einen kleinen dürren Kopff/ kurtze ſpitzige Ohren/ für ſich geſtrecket/ ſcharffe/ groſſe/ glotzende Augen/ offene Nas-Löcher/ die ſtoſſet ſie im Trincken gar ins Waſſer: Auch ſoll es haben einen ſtarcken Hals und Bruſt/ ein groſſen Bauch/ breiten Ars/ völlige breite Bruſt/ ein groſſen dicken Schwantz/ dürre Schenckel/ dicke Hüfft mit ſchwartzem Horn/ dann die weiſſe Horn werden gern ſatthüffig.

Die Farben der Pferde belangend/ iſt nicht allzeit daran viel gelegen. Doch iſt an vielen löblich die Aſchen-Farb/ mit einem danckeln Strich oder Linien über den Rücken/ biß zum Schwantz. Obwolen offtmals ein Roß böſe Farbe hat/ ſchadet es darumb wenig/ wann es nur ſonſten ſich an Gliedern und Geberden wol zeiget.

Gantz ſchwartz ohne andere Farben/ gantz roth/ oder gantz weiß/ ſolche Roß mögen faſt wol arbeiten. Welche grießlicht ſeynd/ da viel weiß darunter vermenget iſt/ ſolche ſeynd zimlich freudig und gut. Welche an Farb ſchwartz-grießlicht/ mit vielen Weiſſen untermenget/ ſeynd gemeiniglich untreu/ auch hart mit gehen und reiten. Die Weißſcheckigte ſind zwar im Felde untreu/ aber wol arbeitſam. Die Schwartze aber und Allerſchwärtzeſten ſind hoffärtig/ und überaus gut.

Hat ein Pferd viel Haar am Kopff und hart/ das wird gerne feiſt: Jngleichen ſo ein Roß unterm Schwantz eng iſt/ iſt es zur Arbeit gut/ wird gern feiſt/ und behält guten Leib. So man einem Roß in den Schlund/ Gurgel oder Kählen greiffet (allwo zwey Häut über einander ſind) und empfindet/ daß die unterſte Haut dünn iſt/ ſo wird es nicht gern feiſt und arbeitſam.

Jſt ein Pferd gegen den Backen weit/ ſo iſts gemeiniglich hart/ und läſt ſich nicht wol im Zaum halten: Gleichermaſſen/ ſo es kurtz unter den Augen/ und viel hart iſt/ iſt es ſehr hartmäulich.

Hat es ſpitzige Bein zwiſchen den Ohren/ unter der Haut/ das laufft gewöhnlich bald; aber die breiten und flachen Beine geben träge Roß. Ein Roß mit ſpitzigen Ohren iſt gut führig. Ein langer dürrer Hals/ und in der Seiten als gleichſam geſchwollen/ zeiget ein bald lauffend Roß an. Jtem/ ein Roß/ das mit den Füſſen in der Streue fürſtehet/ als wolle es nie derſitzen/ das laufft bald. Jtem/ gehet ein Roß dahinten kühiſch oder Rehiſch/ das iſt geneigt zum ſpringen/ und lauffet ſchnell.

Hat ein Roß lange Hüfften/ und iſt in der Weiche weit/ und hinten höher den vornen/ das laufft bald/ hat guten Athem/ und iſt geneigt zum ſpringen.

Stehet ein Roß ſtet und ſteiff/ ſo man ihm den Schwantz ſtrecket und hinter ſich zeicht/ das iſt ohne Zweiffel an der Arbeit gut/ aber nicht ſchnell zum lauffen. Hat ein Pferd viel Haar an den Beinen/ auch groß und dick an den Füſſen/

das mag wol arbeiten/ iſt aber nicht ſchnell zum lauffen. Lange und hangende Ohren/ tieffe Augen/geben ein faul und träg Roß.

So ein Roß ſcharret/ gern wiehelt/ dabey ſich am gantzen Leib erſchüttet/ und gerne läſt aus der Streu führen/ auch/ ſo es nach der Arbeit in den Stall kommt/ ſich wältzet/ und zu der Ruh ſchicket/das iſt ohne Zweiffel gut und behertzt. Groſſe Augen und groſſe Nas-Löcher zeigen ein kühnes Pferd.

Das II. Capitel.

Wie man ein Roß geſund erhalten ſoll.

WIlt du ein Roß geſund behalten/ ſo gib ihm zu rechter Zeit zu eſſen/ ſeinen gebührenden Theil/ und überſchütte es nicht. Sein Futter ſoll ſeyn/ gut gewittert/ ſauber Heu/ Haber oder Waitzen. Halt das Roß ſauber auf der Streu mit Strieglen und Abwiſchen/ ſprich ihm freundlich zu/ tränck's zu rechter Zeit/ im Winter/ wo du magſt/ nicht mit gar kalten Waſſer.

Magere Roſſe reit nicht tieffer ins Waſſer/ dann biß an den Bauch/dann ſo ihnen der Bauch erkaltet/ mögen ſie nicht zunehmen. Feiſte Roſſe reit tieffer ins Waſſer/ und offt von der Glieder wegen/ ſo werden ſie davon nicht zu feiſt/ und behalten gantzen und guten Leib.

Im Jahr zum wenigſten einmal laſſe ihm die Spor-Adern ſchlagen/ und das Blut im Futter zu eſſen geben. Laſſe ihm auch zum wenigſten im Jahr einmal den Rachen mit einer Flitten hacken/ und anch zuweilen an einen Saltz-Stein lecken/ ſo bleibt es luſtig/ iſſet gern/ und behält einen guten Leib.

Im Frühling und Lentz ſtell es Morgens im Zaum an die Sonne/ laß es alſo eine Weile ſtehen/ das macht geſunden Leib.

Wann du über Feld reiteſt/ ſo übernöthige das Roß nicht/ laß es ſeinen gebräuchlichen und gewohnten Gang gehen/ und ſo du zu Mittage einkehreſt/ gieb ihm nicht viel Haber/ aber deſtomehr Heu/ du magſt ihm auch Brodt in guten Wein geweicht/ geben. Laß es offt ſtallen/ und nimm ſonderbar in Acht/ daß du nicht über zwey oder drey Meilen reiſeſt/ es habe denn geſtallet.

Thue zimliche Tag-Reiſen/ bey Zeit auf den Abend in die Herberg/ (ſo es anders ſeyn mag) ſtelle das Roß in eine gute tieffe Streu/ waſche es ſauber/ beſtreich ihm die Bein mit warmen Tropff-Wein/ oder Karſpület/ und den Rücken mit kaltem friſchen Waſſer/ darunter Saltz vermiſchet/ räume ihm die Eiſen ſauber aus/ ſchlag ihm ein mit heiſſer Aſchen/ ſchlag ein friſch Ey darzu/ und Küh-Koth darüber/ gib ihm bald das Nacht-Eſſen und genug/ damit es ſich zur Ruhe ſchicke: Morgens füttere es bey Zeiten/ mache es ſauber und reit davon.

Im Aprilen reite es alle Morgen ins Feld/ durch alle Lachen/ es macht gut Horn und Huffe: Deßgleichen thue auch im Mayen/ und laß es jung Büchen-Laub eſſen/ ſo bekommts ein hübſch glattes Haar. Streich ihm alle Morgen die Schenckel wol mit nüchtern Speichel/ deßgleichen die Fuß-Löcher/ die behalte ſauber. Beſchlags allweg im Neuen Mond/ und in der Waag/ ſo es möglich iſt/ laſſe den Schmid die Eiſen nicht in die Füſſe richten/ und gar zu hart anziehen. Dieſes alles behält ein Roß geſund.

Wann den Pferden nichts manglet/ geſund ſeyn/ und gleichwol mager und dürre werden/ ſo ſoll man ihnen für ihr Futter geröſt Korn und Habern zu eſſen geben/ oder geſtoſſen Gerſten vorſchütten. Item/ nimm Heyde-Korn mit Hexel gemenget/ thue auch den vierdten Theil Hirß darzu/ gieb ihnen das in ihr Trincken/ thu ein wenig Meel darzu/ daß es wie ein Spülich wird/ gib ihnen Bonen mit dem Stroh zu freſſen/ ſo werden ſie in vier Wochen ſchön zu Leibe kommen. Item/ nimm Coriander/ Zitwer und Birnbäumen-Miſpel gepülvert/ und gibs dem Pferde ein/ ſo wird es in acht Tagen fett: Man mag ſie alle Tag dreymal über den gantzen Leib wol reiben/ dann das ſtetige Reib- und Angreiffen iſt ihnen ſehr bequem.

✠

Das III. Capitel.

Von guter Wartung der Pferde.

Haber mit Hexel vermiſchet/ und ein wenig feucht gemacht/ iſt das beſte Futter/ und wird nicht ſo bald überfüttert. Welcher aber aus Noth Bonen/ Rocken/ Gerſten oder Erbis füttern muß/ der ſoll es ſchrotten laſſen/ und den Tag vorhero einquellen. Dann ſonſt hat es die Gefahr/ daß ein Roß auffſpringet/ und todt hin fället. Alle Abend und Morgen/nach dem Futter/ muß ein Pferd mit reinem Waſſer geträncket werden. Man ſoll ſich aber wol vorſehen/ daß man keinem Pferde das Waſſer/ ſo über Gerſten geſtanden/ oder davon abgegoſſen worden/ zu trincken gebe/ dann es iſt des Pferds Todt. So iſt auch das neue Geträidig in den Garben den Pferdten ſehr ungeſund/ man ſoll es ihnen gar nicht/ oder doch gar wenig geben.

Auch ſoll man keinem Pferd das Futter vorſchütten/ es ſey dann zuvor wol geſchwungen/ damit die Federn/ Staub/ Erd-Knollen/ Mäus-Hüner- oder Vögel-Koth wol heraus kommet. Jngleichen ſoll man kein Heu ihnen vorlegen/ wie mans von Boden hernimmt/ ſondern es vorhero ausreiben/ und den Staub ausſchütteln/ es iſt etwan was ſchimliches darunter/ ſoll es weggethan und ihnen nicht gegeben werden.

Einem Pferde/ ſo arbeiten muß/ gehören in Tag und Nacht vier Futter/ Früh/ Mittags/ Abends/ und dann wann man ſchlaffen gehen will/ ſo ſtecket man nebenſt dem harten Futter die Rauffe mit Heu an/ damit ſie des Nachts auch etwas haben.

So aber ein Roß nicht arbeitet/ ſo ſolt du es alle Tage einmal ſpazieren reiten/ je nach Gelegenheit/ eine oder zwey Meilen/ wol warm reiten/ das iſt ihnen ſehr nutzlich/ im widrigen/ wo ſie viel Tage gantz nicht aus dem Stall kommen/ und gleichwol geſund ſeynd/ und völlig Futter bekommen/ fangen ſie an erſtlich fett/ hernach faul im Leibe zu werden/ fallen plötzlich dahin und ſterben.

Den Pferden iſt es gut und geſund/ ſo man ihnen bißweilen dürre Wermuth mit Saltz auf einer Schnitte Brodt zu eſſen gibt. Item/ wann im Frühling die Wermuth blühet/ ſo ſoll man ſie den Roſſen mit Hundstrabe im Futter eingeben/ das purgieret ſie. Etliche halten auch ungeſchnittene Stinck-Böcke bey den Pferdten im Stalle/ dann die Pferde nehmen nicht allein von dem Geruch wol zu/ ſondern der Böck-Geruch vertreibet manche Kranckheit der Pferde.

Das IV. Capitel.

Vom Pferd-Stalle.

Ein Pferd-Stall ſoll an einem lüſtigen Ort/ und mit den Fenſtern gegen Morgen gebauet ſeyn/ muß vornen gegen der Krippen hoch/ und hinten zu niederig gemacht werden/ damit die Feuchtigkeit und allen Unrahṫ weg und abflieſſen kan. Die beſten Ställe ſeynd diejenigen/ ſo unten mit Steinen/ in Pferd-Fuß Gröſſe/ gepflaſtert ſind/ denn das Holtz wird ſchlieſſerig/ faul/ und hecket ſich gern das Unziefer darinnen.

Zwiſchen einem jeden Roß ſoll ein Unterſchied von Pfoſten und ſtarcken Bretern gemacht werden/ damit ein jedes Roß ſein eigen Stand und Zellen habe/ darinnen es von den andern ungehindert eſſen und ruhen kan/ und ſoll man nicht ein Pferd zu dem andern laſſen.

Es ſollen weder Schwein- noch Gänß-Ställe nahe bey die Pferd-Ställe gebäuet werden/ dann ſonſten hat man jmmerzu auffſtöſſige und krancke Pferde. So ſollen auch keine Küchen/ Keſſel/ Back-Oefen und ander Feuer gegen den Pferd-Ställen überſtehen/ weilen ſolches die Pferd mit dem Glantz oder Schein ſcheu und wütend machet.

Zu Winters-Zeit muß man die Ställe wol zumachen/ und die Pferde mit warmen Decken oder Kotzen bedecken. Und ſo es möglich/ ſollen die Pferd das Geſicht gegen Morgen ſtellen.

Ein Pferd-Stall ſoll täglich zugeſchloſſen werden/ und niemand/ als der Herꝛ/ und Knecht/ und Stall-Geſind ein und ausgehen: Weibs-Bilder aber ſollen nicht hinein gelaſſen werden/ ſonderlich ſollen ſie die Ställe der Pferde meiden/ ſo ſie mit ihrer Monat-Zeit behafftet ſeynd.

Das V. Capitel.

Vom Unterſcheid der Roſſe nach der Geſtalt und Lands-Art.

Alle Arten der Pferde in der gantzen Welt hieher zuſetzen / iſt nicht allein unmöglich / ſondern auch vergebens / weilen doch ſolche gar ſelten oder gar nicht zu uns gebracht werden: Derohalben will ich nur die bekänntlichſten / welche wol zu erlangen / hieher ſetzen und erzehlen.

Neapolitaniſche Pferde ſind ſtattlich und wol proportioniret / zierlich in Geberden / ſanfften Ganges / roher rauher Schenckel / und über die maß gut zu reiten: aber weilen ſie zart und weich / wollen ſie gute Wartung haben / kommen zu keinem Zuge / und werden meiſtentheils an Fürſtlichen Höfen gefunden.

Spaniſche Roſſe werden hoch gehalten wegen ihrer Schönheit und Geſchwindigkeit / haben einen ſchönen Kopff / lauffen grad und ſchnell / und thun es mit ſtarcken Tagreiſen den Neapoliſchen zu vor.

Türckiſche Roß ſind etwas wilde / frech / ziemlich ungezäumet / und ſehr ſchnelles Lauffes / tragen das Haupt in die Höhe / und ſeynd dauerhafftig.

Polniſche Roß ſind friſch und geſchwind / dauerhafft / ziehen wol / und lauffen noch beſſer / ſeynd mittelmäſſiger Gröſſe / geſchlancke Schenckel / feſte Knochen / ſind gute Reiß-Pferde / aber ſie wollen ſehr wol gewartet ſeyn.

Däniſche Pferde ſeynd nicht hoch / reiten ſich gut / und ziehen wol nach ihrer Gröſſe / daß man in langen Tagen zehen Meilen damit reiſen kan. Man kan ſie mit ſchlechtem Futter halten / faſt wie die Küh / jedoch je beſſer man ſie wartet / deſto beſſer lauffen ſie.

Ungariſche Roſſe ſind noch dauerhaffter und geſchwinder als die Däniſchen / ſeynd kühne / frech / ſtarck und hart / mögen wol eine Winter-Reiſe ohne Schaden ausſtehen.

Tartariſche Pferde ſeynd noch wilder als die Türckiſchen / ziehen und lauffen wol / ſeynd hoch und ſehr dauerhafft / mögen bißweilen wol Hunger leyden: wenn ſolche bändig und zahm gemacht werden / gehen ſie in Kutſchen wol / und ſeynd zum Reiſen ſehr bequem.

Frießländiſche Pferde ſeynd groß und ſtarck / wegen ihrer Schwere zum Reiten nicht ſo bequem als die obige / aber im Ziehen ſind ſie ſehr ſtarck / daß ein ſolcher Hengſt bey zwantzig Centner ziehen kan. Wann ſolche Pferde in Ober-Teutſchland gebracht werden / muß man ſie nur halbſatt füttern / denn es fället ihnen das Frießländiſche Fleiſch / wegen der guten fetten Weyde / ſo ihnen abgegangen / meiſtens vom Leibe / werden gerne kranck / wo ſie es aber überſtanden / ſeynd ſie mit keiner Nation Pferde der Stärcke nach zu vergleichen.

Pommeriſche Pferde ſeynd träge und langſam / ſchwitzen im Zuge leichtlich / legen ſich aber im Zuge wol ein / und thun das ihrige.

Märckiſche Pferde / iſt eine kleine Art / aber zum reiten und ziehen dienlich / ſeynd falſch / biſſig und untreu / freſſen Kraut und Rüben / und darff man ihnen nicht eigentlich ihr Futter geben / ſondern nur mit Eſels-Futter abſpeiſen / umb ſolcher liederlicher Fütterung halben / und daß ſie ſo hart ſind / werden ſelbige weit / ja in Polen ſtarck verkaufft.

Das VI. Capitel.

Von den Orten / allwo gemeiniglich die Kranckheiten der Pferde entſtehen.

Die Kählſucht oder Drüſe wird erkennet an der unter Kähle / wenn ſie voll und mit kleinen Knöttlein vermiſchet iſt.

Der Rotz wird erkennet / wenn das Pferd durch die Naſen eine heßlich gelblichte Feuchtigkeit auswirfft / die da mit Blut und Geſtanck vermiſchet iſt.

Die Dämpffigkeit wird erkennet an den Flancken / wenn das Pferd bläſet und ungemein keuchet. Der erhitzte Mund wird erkennet / wenn das Pferd bleiche Laden und Mund hat / und das Haar oben auf der Wurtzel des Schweiffes ſtraubicht iſt. Die Beſchädigung oder Verwundung an den Wider-Roß iſt ſehr gefährlich: wie auch über dem Nabel.

Die

Die Uber-Beine werden erkennet / und ſind gemeiniglich zu ſehen mitten an der Röhre / ſo nach dem Knie zugehet.

Die Maucken entſtehet in dem Gelencke des Knies inwendig / und gehen bißweilen hinunter zum Feſſel.

Der Schwamm läſſet ſich ſehen in den Knie-Kehlen. Das blaue Mahl wird erkennet über der Sohlen.

Der Horn-Klufft kommet wie ein kleiner Ritz oder Spalte / daraus Blut herfür kommt an der Seiten der Krone.

Der Huff-Zwang oder Vernaglung wird erkennet / wenn ſie die Füſſe ſehr nahe an einander ſetzen / daß ſie den Kern drengen.

Die überzwerchten Schrunden / wie auch die Schrunden und Durchfäule werden verſpühret an den hintern oder vordern Feſſeln.

Die Stein-Gallen ſind zu ſehen / ein wenig höher als an den hintern oder fördern Köthen.

Die Geſchwulſt der Schenckel / wenn ſie von Arbeit herkommt / ſeynd gemeiniglich an der Köthen.

Die Kranckheit an den groſſen Sennen erſcheinet langlicht an den fördern Füſſen / und der Röhre inwendig biß an die Köthen.

Die vertrettene Nerve wird erkennet an der Geſchwulſt des Schenckels / und wenn das Pferd auch offt ſtolpert und anſtoſſet.

Die Räudigkeit erſcheinet gemeiniglich an dem Wider-Roß / und langs dem Halſe.

Der Wurm findet ſich an allen Theilen des Pferds / durch Knotten und kleine harte und länglichte Wurm-Streiche.

Die Geſchwulſt Courbes genannt / wird äuſſerlich und innerhalb an den Knien gefunden.

Der Spat findet ſich oben und an der Seite der Knie. Die Rappen finden ſich an den hintern Schenckeln.

Die Ratten-Schwäntze oder Gräden finden ſich von den Knien biß an die Köthen / auſſen an den hintern Schenckeln.

Die Feigwartzen ſind fürnemlich an dem Hinderen zu ſehen.

Der Igeln-Huf oder Strauchfuß findet ſich an der Krone / und darüber mit einer kleinen Feuchtigkeit / und das Haar ſträubet ſich auf.

Schließlich alle Flüſſe kommen oder können ſich finden an den vier Schencklen / jedoch kommen ſie mehr an den hinter als vordern Schenckeln.

Das VII. Capitel.

Kurtze Beſchreibung der nutzlichſten und nothwendigſten Artzney-Mitteln zu Heilung der Pferde.

Von den fürtrefflichſten Pflaſtern.

Dieſe werden entweder bey den Apotheckern und Materialiſten nebenſt andern Specereyen zu bekommen ſeyn / oder man kan ſie / nach der Vorſchreibung ſelbſten machen und bereiten.

Das Oxicrotium-Pflaſter / wird für ein gebrochen Pferd / oder das ſich verrencket hat / gebrauchet.

Das Emplaſtrum Diachillum, brauchet man zum ziehen und zu erweichen.

Das Emplaſtrum Diapalma, zum austrocknen und zum ziehen.

Melioten-Pflaſter zum erweichen und zum zertheilen.

Das Bleyweiß-Pflaſter zum trocknen und zu linderen.

Das Froſchleich-Pflaſter / auch zum erweichen und zum zertheilen.

Das Emplaſtrum Bellicum, Zug-Pflaſter / zum Kugeln aus dem Leibe zu ziehen.

Von den Salben.

Das Ungventum aureum, wird gebraucht das Fleiſch wachſend zu machen.

Ungventum Baſilicum, zum reinigen und Eyter zu machen. Ungventum mundificativum, zum reinigen. Ungventum Apoſtolorum, die Wunden zu reinigen / und Ungventum rubeum diſſicativum zum austrocknen.

Ungventum de Althæa oder Althe-Salbe / braucht man die Feuchtigkeit zu zertheilen. Ungventum reſumtivum, zum reſolviren.

Ungventum populeum oder Papel-Salbe / die Entzündungen zu verhüten.

Die vier kalten Saamen / die groſſe Hitze zu ſtillen. Und die vier warmen Ungventa, für die kalte Feuchtigkeit.

Von den Oelen.

Camillen-Oel / braucht man die Nerven zu erweichen: Lor-Oel die kalten Feuchtigkeiten zu erwärmen: Saffran-Oel / zu ſtärcken und zu erweichen: Dillen-Oel / zu erwärmen und zu zeitigen: Capper-Oel / vor die Räudigket: Stein-

Oel / vor die Flüſſe und groſſe Schmertzen: und St. Johannis Kraut-Oel / zum heilen und den Harn zu treiben.

Von den Waſſern.

Aquafort oder Scheide-Waſſer wird gebraucht / das wilde Fleiſch hinweg zu nehmen. Aqua vitæ oder Brandwein / die Wunden zu reinigen: wild Cichorien-Waſſer / für ein erhitztes Pferd / deßgleichen auch Nachtſchatten- und Burtzel-Kraut-Waſſer.

Von Clyſtiren.

Laxierend Clyſtier braucht man für ein Pferd / welches die Darm-Gicht oder das Reiſſen im Leibe hat. Ein adſtringirend Clyſtier für ein Pferd dem das Fett ſchmeltzet oder ſchwindet. Ein erweichend Clyſtier / für die Nieren-Gebrechen. Ein kühlend Clyſtier für ein erhitztes Pferd. Und ein Schmertzſtillend Clyſtier / für ein Pferd / welches nicht ſtallen kan.

Von den Artzneyen.

Einfache Artzney / braucht man für ein Pferd / ſo von der Arbeit ermüdet: Purgierende Artzney / für die Monſichtigen Pferde: Und würckende Artzney / für ein Pferd / das ſein Futter nicht verdäuen kan.

Das VIII. Capitel.

Zu erkennen / ob ein Pferd die Strenge oder kalten Fluß hat.

Wenn ihr mercket / daß ein wol gefüttert Pferd / welches nicht arbeitet / nicht zu nimmt / daß es alſo traurig iſt / mit dem fordern Fuß ſtampffet / und die Flancken oder weichen Seiten ihm mehr als gewöhnlich ſchlagen / auch weiß Waſſer ihme aus der Naſen rinnet / ſo hat es die Strenge oder den Schnupffen.

Mittel für die Strenge.

Nehmet Holtz von wilden oder Wald-Reben / ſchneidet es in kleine Stücklein / und zerſtoſſet es gröblicht / alsdann laſſet es ſieden in zwey Nöſſel weiſſen oder blancken Wein / hernach thut es in einen leinen Sack / den bindet dem Pferde alſo an den Kopff / daß es den Rauch darvon ein Stund lang in die Naſen empfangen kan / dieſes Mittel gebrauchet drey Tag nach einander / ſo wird es geſund werden.

Ein anders.

Nimm zwey Untzen Euphorbii, ein Pfund Safft aus Lauch gepreſt / ſchütte es unter einander / und rührs ſo lang / biß das Pulver ſeine Geſtalt verlieret / darnach nimm ein halbe Untz Schwein-Blut / rühre es auch darunter / ſetze es zum Feuer / und laſſe es mit einander kochen / biß der Safft einſiedet. Stelle es nachmals vom Feuer weg / und thue noch einer Untz ſchwer von gemeldten Euphrobii-Pulver darunter / rühr es wol durch einander / davon wird ein herrlich Sälblein / thue ſolches in einen Hafen / und hebe es auf zum Gebrauch. So du nun wilt davon gebrauchen / nimm Werck / mache zimlich lange Wicken daraus / druck ſie in gemeldtes Sälblein / und ſtoß ſie dem Pferd in die Naſen-Löcher / laß es eine Weile alſo damit ruhen / thue es darnach hinweg / ſo wirſt du alsbald ſehen / daß der Unrath Hauffenweis zur Naſe heraus fallen wird. Alsdann butze dem Pferd die Naſen / und brauche ſolche den nachfolgenden Tag abermal alſo / wie jetzt angezeigt worden.

Das IX. Capitel.

Wann ein Pferd im Auge beſchädiget worden.

So dem Pferd ein Auge traurig iſt und thränet / auch mit Beſchwerung aufgethan kan werden / ſo iſt es ins Aug geſchlagen worden. Dahero waſchet und bähet ihm das Auge mit friſchem Waſſer vier oder fünffmal des Tages / darnach nehmet Roſen-Waſſer / Wegrich-Waſſer / und zu Pulver geſtoſſenen Zucker-Candi, miſchet das alles wol zuſammen / und thut davon dem Pferd vier oder fünffmal des Tages in das Aug.

Vor

Vor die Felle über den Augen.

Nehmet dürre und zu Pulver gemachte Beine/Weinſtein/Saltz/Arabiſchen Gummi/ eines ſo viel als des andern/ machet es zu Pulver/ und blaſet von dieſem Pulver des Tages drey oder viermal in die Augen. Oder/ nehmet Galitzenſtein geſchabet oder zu Pulver geſtoſſen/ menget auch gepulverten Donnerſtein darunter/ und blaſets dem Pferd durch ein Federkiel in die Augen/ hernach ſprenget ihm friſch Brunn-Waſſer in die Augen.

Item/ nimm Mayen-Butter und Honig/ zerlaß es unter einander/ thue weiſſen Jngber darzu/ und ſtreich es dem Roß in die Augen/ ſo gehet das Fell hinweg: Gib ihm auch zugleich groſſe Kletten-Wurtzel in Haber zu eſſen/ ſo gehen die Felle auch hinweg. Oder/ nimm Rauten/ zerſtoß ſolche zu Pulver/ und blas ſolche dem Roß in die Augen.

Item/ wann ein Pferd ſchon ein Fell über die Augen hat/ ſo nimm groſſe Muſcheln/ oder Schnecken-Häuſer/ brenne ſie zu Pulver/ und blaſe ſie dem Roß mit einem Federkiel in die Augen/ wilt du Jngber/ Galitzenſtein und Muſcheln unter einander nehmen/ ſo iſt es deſto beſſer; es muß aber durch ein ſauber Tuch gebeutelt werden/ dann es alles wie ein klarer Staub ſeyn muß.

Oder/ nimm Alaun/ Galitzenſtein und Calmus/ ein jedes gleich viel/ ſeuds in einem Topff mit Wein/ und ſprengs dem Pferd des Tags zweymal in die Augen/ es hilfft gewaltiglich.

Wann ein Roß ein Fell über die Augen/ oder ſonſten ein blöde Geſicht hat/ ſo nimm Eſpen-holtz/ eines Arms dicke/ bohre es aus biß auf den Kern/ und thue das voll Saltz/ legs ins Feuer/ und in dem Brand wirſt du einen grauen Stein finden/ den ſtoß gar klein in einem Mörſer/ und blas es dem Pferd in die Augen/ wann es gleich ſchon ein halbes Jahr den Mangel gehabt hätte/es beiſt das Fell gewiß hinweg/ und iſt öffters bewährt worden.

Ein gut Augen-Waſſer vor erblindete Roß/ oder die Fell in den Augen haben: Nimm rothe Ameis-Eyer/ ſo viel man deren haben kan/ thue die in ein Glas/ vermache es wol/ lege einen zehen Teig darüber/ ſetze es/ wann man Brodt backet/ mit demſelben zugleich in Ofen/ und wann das Brodt genug gebacken hat/ ſo nimm auch das Glas wieder heraus/ laß es kalt werden/ ſo iſt aus den Eyern ein ſchönes Waſſer worden/ deſſen drey oder vier Tropffen dem Pferd in die Augen gethan/ ſo werden ſie wiederumb ſehend. Probatum eſt.

Hat ein Roß ein blödes Geſichte/ ſo nimm Wicken und iß ſie/ ſo du dich wilt niederlegen/ des Morgens ſo du auffſteheſt/ ſo käue ihrer ſechs gar wol/ und ſpritze ſie dem Roß in die Augen/ und waſche ſie den andern Tag aus mit Brunn-Waſſer/ davon bekommt ein Pferd helle Augen/ und zerbrechen auch die Felle davon.

Das allerbeſte und gewiß-bewährte Mittel/ die Fell von den Augen zu vertreiben.

Jm Sommer nimm Schellkraut-Safft ſamt der Wurtz/ ſäuber ſolche/ und ſtreiche den Safft davon alle Tag friſch dem Roß zweymal/ als Morgens und Abends mit einer Feder in die Augen/ es wird in ohngefehr acht Tagen gewiß vergehen. Jm Winter nimm Schellkraut-Pulver/ und blas es dem Pferd täglich zweymal mit einen Federkiel in die Augen.

Das X. Capitel.

Zu erkennen/ wenn ein Pferd Geſchwür im Munde/ oder beſchädigte Laden hat.

WAnn ihr ſehet/ daß das Pferd nicht/ wie gewöhnlich/ iſſet/ und unter dem Käuen/ was es genommen/ aus dem Munde heraus wirfft/ ſo hat es den Laden beſchädiget/ oder verwundet. Dieſem dann zu helffen/ nehmet Schellkraut/ ſo neben den Mauren wächſt/ ſtoſſet dieſes Kraut wol mit Saltz und Agreſt- oder unzeitigen Trauben-Safft/ und drey oder vier Zähnlein Knoblauch/ und waſchet dem Pferd das Maul wol damit. Dieſes Mittel wird es heilen/ ſo ihr zwey oder drey Tage damit nach einander anhaltet.

Die Drüſen zu erkennen.

Dieſes iſt eine Kranckheit/ davon ſelten ein Pferd befreyet iſt/ und es iſt nothwendig/ daß die jungen Pferde ihrer böſen Feuchtigkeiten ſich durch dieſe Gegend entledigen und abführen/ damit ſie vieler Flüſſe dadurch los werden. Dieſes Gebrechen wird alſo erkennet und gemercket: Wann das Pferd traurig iſt/ ein trübes Geſichte/ ſtraubichte Haar/ und keine Luſt zum freſſen hat/ auch wann man es höret gurren/ ſo

man nahe darzu kommt; dann beſehet mit allem Fleiß/ ob es an der Unter-Kähle geſchwollen/ und inwendig voller kleiner Drüſen ſey/ dieſes nun iſt die Drüſe.

Mittel darfür.

Man muß allezeit ſich nach des Pferdes Natur richten/ aber mehr im Winter als im Sommer; Iſt es im Sommer/ ſoll man den Schaden fein friſch halten/ und ihm friſche Butter in die Ohren laſſen/ und damit man es deſto eher öffnen könne/ muß man es täglich mit der Salbe von Eibiſch-Wurtz/ ſo mit Lor-Oel wol vermiſchet/ fleiſſig ſchmieren. Iſt es aber im Winter/ ſo muß man es fein warm halten und zudecken/ und ihme nachfolgende Artzney gebrauchen.

Nehmet Saueranpffer/ Creutzwurtz/ weiſſe Lilien-Wurtzel/ und groſſe rothe Schnecken/ alles dieſes ſchneidet klein/ kochet es auf Aſchen/ und vermiſchet darunter Schmeer von Borck-Schwein/ ſo iſt dieſe Salbe fertig/ welche warm muß über die la braye geſchmieret/ und darüber ein Stück von einem friſchen Schaafs-Fell geleget werden/ damit ihm auch der Kopff zugleich bedecket ſeye/ daß es biß an die Gurgel herab hange/ und ſo lange dieſe Kranckheit währet/ muß es nur von ſeinem eingeweichten Futter freſſen/ und von Waſſer/ ſo mit Mehl weiß angemacht iſt/ trincken/ ſo werdet ihr ſehen/ daß es wird zum Schwüren kommen/ und es ſeiner Drüſen wird los werden.

Oder koche nur ein wenig Sommer-Korn/ und gibs ihm alle Tage zu eſſen/ einen Tag oder drey nach einander/ unter dem Haber und Herel/ etwan eine Handvoll oder zwo auf einmal/ und des Tages zweymal/ man muß ihm aber die Kripp/ daraus ſie freſſen/nidrig hängen/ daß es mit dem Kopff nicht hoch ſtehet/ ſo ſchieſſet ihnen der Unrath zur Naſen heraus.

Oder gieb ihnen Fœnum Græcum, oder Sevenbaum im Haber zu eſſen: Weiſſer Senff ſoll ihnen auch gut ſeyn.

Andere nehmen Enzian/ Fœnum Græcum, und Wolffs-Milch/ jedes vor einen Kreutzer/ ſtoſſen alles klein/ und gebens den Roſſen unter dem Futter auf dreymal.

Für das Röcheln/ ſo ſich an der Gurgel ereignet.

Nehmet Eibiſchwurtz/ Leinſaamen/ Raute/ Wermuth/ Gundelreben-Blätter/ jedes eine Handvoll/ laſſet es in Brunnen Waſſer ſieden/ wann ſolches wol geſotten/ ſo bähet dem Roß die Gurgel des Tages fünff oder ſechsmal damit/ es iſt ſehr gut.

Das XI. Capitel.

Wie man an den Roſſen die Feivel oder Feyſel erkennen ſoll.

Wann ein Pferd die Feyſel hat/ oder überkommet/ ſo ſchwitzet es kalten Schweis/ es ſey wie es wolle.

Mittel für die Feyſel.

Schneide dem Roß unten an der Zungen ein Wündel in die ſchwartze Adern/ nach der Längs/ daß es ein wenig blutet. Oder nimm Fledermauß-kraut/ es ſey friſch oder gedörrt/ und ſchiebe dem Roß einer Erbes groß wol in das Ohr hinein. Oder nimm ein friſch Brunnen-Waſſer/ oder von deinem Harn/ und thue es dem Roß in die Ohren auf welcher Seiten es die Feyſel hat/ ſo wirds widerumb geſund werden.

Noch ein gerechtes Probirtes Stuck.

Nimm Saltz/ ein Hauſen-Oel und ein Loth Pfeffer darunter/ vermiſch es wol untereinander/ dann nimm Stahel/ ſo noch nicht gebraucht worden/ und hitze den wol/ daß er aller glüend wird/ laß ihn glüend erwallen in dem Pfeffer und Saltz umb und umb/ biß der Stahel darinnen erkaltet/ das behalte auf; und wann ein Roß die Feyſel anſtoſt/ ſo nimm ein guten Feder-Kiel/ laß das Pferd mit dem Zaum über ſich aufbinden/ blaſe in ein jedes Naſen-Loch ein guten Feder-Kiel voll hinein oder mehr/ halte ihm die Naß-Löcher zu/ daß es anhebt zu dreſſen/ ſo dreſſet es die Feyſel von ihm: Wird auch von Stund an wieder gut und beſſer werden.

Wie man die Kählſucht an einem Pferd erkennen kan.

Man greifft dem Roß unten an den Schlund/ drucket mit zwey Fingern ein wenig zu/ wann es als dann huſtet/ ſo hat es die Kähl- oder Gelſucht. Iſt aber das Pferd rötzig/ ſo greifft man gleich unter dem Kühn oder Kähl zwey Baiglein/ gleich wo die Zungen herfür gehet.

Mittel für die Kähl- oder Gelſucht.

Wann ein Pferd noch friſt/ ſo gieb ihm folgendes Pulver: Nimm Haſel-Wurtz/ Cammillen-Blumen/ Entzian/ Sevenbaum/ Haſel-Zapffel/ grüne Wacholder-Beer/ Gifft-Wurtz/ Alant-Wurtz/ Baldrian-Wurtz/ Ravel/ eines

nes ſo viel als des andern: dieſes alles zu Pulver gemacht/ und dem Pferd/ ſo viel als man zwiſchen dreyen Fingern faſſen kan/ davon im Futter zufreſſen geben.

Wann aber die Gelſucht verſteckt iſt/ ſo gieb ihme folgenden Kühl-Tranck: Nimm Bier-Eſſig ein halb Seidel/ zwey friſche Eyer/ ein wenig geſtoſſenen Sevenbaum/ etwas geſchabte Seiffen/ ſechs oder acht geſtoſſene Krebs-Augen/ rechtſchaffen wol unter einander gerühret/ und dem Roß zu den Naſen-Löchern eingeſchütt/ darauf gleich geritten/ welches reiten etliche Tag ſoll continuiret werden.

Oder nimm Lein-Oel ein halb Seidel/ von zwey Eyern das Weiſſe/ ein wenig Campffer/ und ein bißlein Saffran/ dieſes laulicht durch die Naſen eingeſchütt/ und darauf geritten.

Zu erkennen/ wenn ein Roß dämpffig oder Hertzſchlächtig iſt.

Es pfleget das Roß ſtarck zu ziehen und zu heben in den Lancken oder Seiten/ daß man faſt ein Arm hinein legen kan.

Mittel für die Dampff- und Hertzſchlächtigkeit.

Dieſes Mittel mag zugleich auch für Rotzigkeit gebraucht werden. Nim Holder-Wurtz/ Haſel-Stauden-Wurtz/ Rettich/ Kren/ eines ſo viel als des andern/ gedörrt/ und zu Pulver gemacht/ Hüner-Koth/ blaue Lilien-Wurtz/ Renn-Wurtz/ ſo viel als des vorigen/ auch gepülvert/ miſche es wol unter einander/ und gieb dem Pferd/ ſo viel als man mit drey Fingern faſſen kan/ im Futter. So aber das Pulver nicht operiret/ ſo gib ihme noch folgenden Tranck ein: Nimm Ameiſen mit ſamt dem Hauffen ein halbe Metzen voll in ein Säckel/ darzu thue noch Gerſten/ Sevenbaum/ Wermuth/ Hopffen/ jedes ein gute Handvoll/ thue das Säcklein ſambt dieſen Sachen in einen Keſſel/ gieſſe darauf bey nahe ein Eimervoll Waſſer/ laß wol ſieden; von dieſer Brühe begieſſe dem Pferd das Futter/ und träncke es davon.

Wann alles obiges nicht helffen wolte/ ſo nimm ein halb Pfund Baum-Oel/ zwey Loth Queckſilber/ ein paar Löffelvoll Honig/ ſolches alles durch einander gerühret/ und alsdann dem Pferd warm in die Naſen ein gegoſſen.

Engbrüſtigkeit an einem Roß zu erkennen.

Wann ein Pferd engbrüſtig wird/ ſo verliehret es das Fleiſch an der Bruſt/ und thut vornen gantz verdorren.

Mittel für die Engbrüſtigkeit der Pferde.

Nimm ein halb Pfund Baum-Oel/ zwey Loth weiſſen Hunds-Koth/ ein halb Pfund Bock-Unſchlit/ durch einander gerühret und zergehen laſſen/ alsdann das Pferd warm damit wol umb die Bruſt geſchmieret.

Das XII. Capitel.

Darm-Gicht zu erkennen.

Der Darm-Gicht ſeynd zweyerley/ kalt und trocken: So ein Pferd die kalte Darm-Gicht hat/ ſo laufft es auf wie ein Drummel/ windet ſich hin und wider; Dieſes komt ihnen entweder von kalten trincken/ oder wann es zu tieff ins kalte Waſſer geritten wird. Das trocken Darm-Gicht greifft ein Roß an/ als wanns die Würm beiſſen/ wendet ſich hin und wider/ leinet ſich von einem Stand zum andern/ und ſpreitzet ſich an/ lauffet auch auf/ iſt aber gantz warm darbey/ und treibt es alſo etliche Tag lang. Wann einem ſolchen Roß nicht geholffen wird/ ſo kan es in vier und zwantzig Stund umbfallen und verrecken.

Mittel für die Darm-Gicht.

Nimm ein halb Seidel Waſſer von Brenn-Neſſeln gebrennt/ ein halb Loth geſtoſſene Krebs-Augen/ und auch ſo viel geſtoſſene Hüner Eyer-Schalen/ ein halb Loth geſtoſſene Eicheln/ ein halb Loth geſtoſſenen Ingber/ ein wenig Sevenbaum/ darzu ein halb Seydel Waſſer gegoſſen/ alſo unter einander gemiſchet/ und gieſſe es dem Pferd in Hals ein.

Waſſer Rähe zu erkennen.

Die Waſſer-Rähe erkennt man an den trieffenden Naſen-Löchern/ und das Roß thut/ als wann es auf keinem Fuß ſtehen könnte/ zittert auf allen vieren/ iſt gantz kalt; Dieſer Zuſtand kommt her/ wann man ein Roß in die Hitz zu viel ſauffen läſt.

Mittel für Waſſer Rähe.

Nimm ein Köpffel Milch/ acht oder zehen Zwieblen/ die geſtoſſen/ und darein gethan/ alsdann durchgeſiegen/ und ausgedruckt/ ſolches gieſſe dem Pferd in den Hals. Darauf laſſe ihme die Lung- Buch- und Schranck Adern/ fange das Blut auf/ thue darzu zwey Pfund rothen Bolus/ von zwey Eyern das Weiſſe/ ein halb Pfund Hirſch-Unſchlit/ ein Seidel Brand-

Wein/ mache daraus ein Anſtrich/ und ſalbe dem Pferd alle vier Füß wol damit.

Wind-Rähe zu erkennen.

Das Pferd reiſſet die Nas-Löcher weit auf/ zeucht in Lancken und Seiten/ als wann es Hertz-ſchlechtig wäre: Iſt gantz wirblicht und toll im Kopff.

Mittel für die Wind-Rähe.

Laſſe dem Pferd die zwey Adern/ ſo zwiſchen Augen und Ohren liegen/ laß wol bluten/ dann ſchabe ein wenig Venediſche Seiffen/ nimm darzu zwey Meſſer-Spitz voll Nieß-Pulver/ ein Meſſer-Spitz voll Ingber/ und auch ſo viel Pfeffer-Stupp/ ein Meſſer-Spitz voll geſtoſſenen Sevenbaum/ alles zuſammen gemiſcht/ und dem Roß in den Affter- oder Hinterdarm wol hinein geſchoben.

Futter-Rähe zu erkennen.

Wann ein Pferd zittert/ und traurig wird/ und kan nicht wol auf den Beinen ſtehen/ deßgleichen wann ihm Ohren und Naß-Löcher kalt werden/ ſo iſts ein Zeichen/ daß es Futter-Rähe iſt.

Mittel für das Futter-Rähe.

Nimm ein Köpffel Milch/ vor ein Kreutzer Venediſche Seiffen/ ſchabe die darein/ thue auch ein wenig Saltz darzu/ laß warm werden/ aber nicht ſieden/ gieſſe es dem Pferd in den Hals; nach einer Weil laß es reiten/ daß es ſchwitzet/ ſo wird es das Pferd purgieren.

Wann ein Pferd die Würm im Leib beiſſen/ kan erkennt werden wie folget:

So ein Pferd von den Würmen im Bauch gebiſſen wird/ legt es ſich nieder/ kreiſſet/ und wältzet ſich hin und wider/ mag auch nicht freſſen: Wann es aber Kefer im Magen hat/ wältzet es ſich über und über/ und ſchlägt mit den hindern Schenckeln an Bauch.

Mittel für die Würm im Leib.

Nimm geſtoſſene Eicheln ein halb Loth/ geſtoſſene Eyerſchalen ein halb Loth/ geſtoſſenen Nachtſchatten ein halb Loth/ geſtoſſene Kletten-Wurtz auch ein halb Loth/ thue ſolche Pulver alle in ein Seydel Eſſig/ rühs wol unter einander/ und gieſſe es dem Pferd in den Hals.

Für die Magen-Kefer/ nimm warme Tröber vier Handvoll/ darzu miſche ein Viertel-Cölniſche Kreiden/ und gieb es dem Pferd zu freſſen.

Lungen-Sucht der Pferde zu erkennen.

Ein Pferd/ ſo die Lungen-Sucht hat/ das wird allezeit unaufhörlich huſten. Dieſem Ubel abzuhelffen/ brauch folgendes Pulver:

Nimm Lungenkraut/ Ehrenpreiß/ Wolgemuth/ Brunnenkreß/ grüne Wachholder-Beer/ geſtoſſene Alantwurtz/ Beyfuß-Wurtz/ Kinrus/ jedes ein Viertel-Pfund/ wie auch Sevenbaum/ Teuffelskraut/ Lungen-Wurtz/ jedes ein Viertel-Pfund/ mache alles unter einander zu einem Pulver/ und gib dem Pferd täglich zweymal ein guten Löffelvoll unter dem Futter zu freſſen.

Das XIII. Capitel.

Ein gute Salben für alle Unreinigkeit/ als Grind und dergleichen/ vor Menſchen/ Pferd und ander Viehe nutzlich zu gebrauchen.

Nimm altes Schmeer/ Butter/ der in kein Waſſer kommen iſt/ jedes ein halb Pfund/ Venediſche Seiffen ein Viertel-Pfund/ ein Loth Queckſilber/ thue das Schmeer von einander/ und mache alle Aederlein herauß; ſo es alſo wol durchgrieffen iſt und gereiniget/ ſo nimm das Queckſilber/ tödte es/ und miſche es mit dem gereinigten Schmeer wol durch ein ander; zerlaſſe das andere Schmeer auf einer Gluth ſambt der Butter unter einander/ ſchabe auch zu vor die Seiffen klein darein: wann das Schmeer zerlaſſen/ thue ein Loth Grünſpan/ und ein viertel Pfund Aniß-Stupp/ wie auch ſo viel Schwefel/ und etwas klein geſtoſſenen Sevenbaum darunter/ rühre es wol unter einander/ wenn es dann anhebt zu krillen/ thue das ander Schmeer mit dem Queckſilber darein/ ſetze es nicht mehr über die Gluth/ dann es bleibt die Seiffen und das Queckſilber nicht darinnen/ ſondern rühre es nur wol durch einander biß es geſtehet. Schmiere alsdann das Roß damit an der Sonnen/ den Menſchen in einer warmen Stuben/ des Tags ein mahl/ ſo

fället es den dritten Tag ſambt den Grind und Haar ab/ das Haar wächſt aber bald wider/ iſt wahrhafft und bewähret.

Ein andere gute Salben für räudig- und ſchäbige Roß.

Nimm Queckſilber vor etliche Kreutzer/ Schwefel vor zwey Kreutzer/ ein Viertel-Pfund altes Schmeer/ ſo nie ins Waſſer kommen iſt/ ein Handvoll Sevenbaum/ klein geſtoſſen/ rührs alles unter einander/ auf einem gelinden Kohlfeuer abgetrieben: dann waſche das Pferd zuvor mit ſcharffer Laugen/ und ſchmiere es mit dieſer Salben/ allzeit über den andern oder dritten Tag/ wenn es abermahl wider zuvor mit der Laugen gewaſchen worden.

Ein gutes Mittel/ einer Stutten einzuſchütten/ daß ſie aufnehme und fruchtbar werde.

Nimm zwey Grän von verworffenen Hirſchprumpfft/ das vördere Spitzlein von der Zungen einer Schild-Krot pulverſiert/ von guten Silber zwey Gran herunter geſchabet/ alles unter einander gemiſchet/ und ein Stund vor dem Zulaſſen eingeſchütt.

Nimm Sevenbaum/ Lorbeer/ Roßmarin/ Poley-Kraut/ grünen Buxbaum jedes vier Handvoll/ ein Maß Eſſig/ wie auch ſo viel Waſſer/ laß ſolches einſieden biß auf ein Maß/ als dann ſchütte ſolchen Trunck der Stutten ein/ ſo wird es die unreine Mutter außführen.

Für die Hexerey ein gar bewährtes Mittel bey Pferd und anderm Viehe/ ſonderlich/ wann einem Vieh der Nutzen genommen iſt/ daß man kein Milch noch Schmaltz bekommen noch genieſſen kan/ ſo brauche folgendes Pulver.

Nimm Widerthon/ Creutzwurtz/ Eberwurtz/ Meiſterwurtz/ Baldrian-Wurtzel/ Haſelwurtz/ Goldwurtz/ Schwartz-Kümmel/ Beyfus/ weiſſe Gemßwurtz/ Rauten/ Albiß: Dieſes mache alles zu Pulver/ und beräuchere das Viehe damit: auch kan man demſelben ein wenig in Saltz und Brod oder Futter eingeben.

Ein Anhang dem Viehe/ für aller Zauberey ſicher zu erhalten.

Nimm Albiß-Wurtz/ die am letzten Frauen-Tag vor Aufgang der Sonnen gegraben iſt/ weiſſe Gemßwurtz/ Creutzwurtz/ Rauten/ Beyfus/ Meiſterwurtz/ Heiligen drey König-Wurtz/ von jedem ein wenig/ thue darzu etwas Queckſilber; dieſes alles thue in ein Säcklein oder Biſchlein/ und hänge es dem Vieh an.

Bewährtes Mittel/ ſo wol die Behauſung als Ställe vor allen Zaubereyen zu bewahren.

Man nehme eben dieſen Anhang und grabe ihn unter die Thürſchwelle/ wo die Menſchen oder das Vieh aus- und eingehen.

Das Vierdte Buch.

Von den Canarien-Vögeln.

DAs Canarien- oder Zucker-Vögelein / iſt wegen ſeines ſchönen und lieblichen Geſangs anfänglich aus der Canarien-Inſul und von Liſabona durch die Kauff-Leute zu uns in Teutſchland gebracht worden: Und ſeynd an vielen Orten bey uns nicht allein dieſer Zeit wol bekannt / ſondern werden auch durch fleiſſige Wartung geziegelt/ daß mancher neben ſeiner Luſt/ auch guten Gewinn darbey zu machen pfleget / wann er ſeine junge abgerichte Vögel zu Geld macht und verkauffet. Dieſes Thierlein liebet den Zucker/ dann in ihrem Land giebt es viel des weiſſen Canarien-Zuckers/ von welchem es auch den Namen bekommen. Sonſten gibt man ihm geſottene oder aufgeklemete Hanff Körner / Rüben- oder Hoderich-Saamen / auch bißweilen Kohl- Rettich und Hanff-Saamen unter einander zu eſſen: Etliche pflegen auch ihnen grüne Hünerdarm zu geben / neben obgemeldter Speis/ welches ihnen ſehr gut iſt. Das Trincken anbelangt/ ſoll es friſch Waſſer ſeyn / welches man ihnen täglich in ein Geſchirrlein geben muß.

Wie man die Canarien-Vögel paaren/ und zuſammen in einen Verſchlag fliegen laſſen ſoll/daß ſie Junge zeugen.

Erſtlich muß man ſie wiſſen zu unterſcheiden/ welches Eren oder Sien / das iſt Männlein oder Weiblein ſeynd / das Männlein iſt viel gelblicht an der Bruſt / und hat auch gelbe Federlein neben den Augen: Das Weiblein aber ſihet blaß und was dunckel an der Bruſt von Federn.

Belangend die Zeit/da man ſie pfleget zu paaren/ geſchicht ſolches im Frühling / im Monat April an Georgi-Tag / oder aber den erſten Tag May / da läſſet man ſie in einen unterſchlagenen Kaſten Paar und Paar weis zuſammen thun/ meiſtentheils aber gibt man zwey Weiblein zu einem Männlein / und nagelt einem jeden Weiblein ihr Neſt an ein bequemlich Ort: Auf der Erden / oder unten auf den Boden / leget man Reh- oder kurtze Roß-Haar / Baumwollen / auch Moos/ davon machen ſie ihre Neſter vollends fertig.

Ferners müſſen ſie fleiſſig alle Tag mit Hanff- und Haber-Körnern/auch wol mit Kohl- und Rettich-Saamen (etliche nehmen nur bloſſen Hanff-Saamen) gefüttert werden/dabey gibt man ihnen auch grüne Hünerdarm/muß aber wol beobachtet werden/daß der Hünerdarm nicht von einem Ackre oder Feld genommen werde/wo Taback darauf gewachſen oder gebaut worden/ dann davon werden die Vögel kranck / ja ſterben meiſtentheils gar davon: Auch muß man ihnen täglich ein paarmal friſch Waſſer in einem erdenen Trögel oder Geſchirr geben / und fleiſſig in Acht nehmen / daß das Waſſer nicht offen ſtehet / dahero kan man einen Deckel mit Löchern darüber decken/ daß die Vögel nur mit denen Schnäbeln hinein kommen/ und trincken können: Dann ſonſten geſchichts / wann die Vögel über den Eyern ſitzen / und alsdann zum Waſſer kommen / ſo baden ſie ſich gerne / ſitzen hernach mit naſſen Federn auf die Eyer / welche alsdann ankleben / hernach / wann ſie vom Brüten herab kommen / bleibt ihnen offtmals ein Ey an den Federn hencken/ ſchleppens mit heraus und zerbrechens / daß man ſchlechten Nutzen davon haben kan.

Wann ſie dann Junge haben / muß man ihnen viertzehen Tag nach einander täglich Ameiſen-Eyer / Hünerdarm und Täſchelkraut geben / damit die Junge geetzet werden.

Der Vogel-Bauer ſoll / ſo viel möglich / an einem Ort ſeyn / da die Morgen-Sonne wol zukommen kan / dann Nachmittag / ſo die Sonne ſtarck darauf ſcheinet / wird es ihnen allzu warm und brüten nicht gerne.

Wann nun die Jungen abgeflogen und ſelber freſſen können/ muß man ſie heraus fangen/ dann die Alten fangen alsdann wiederumb an zu legen und zu brüten / damit ſie von den Jungen nicht verhindert werden: Ja / es geſchicht bißweilen / daß ſie auch die dritte Brut verrichten.

Die Jungen kan man alsdann in kleine Häuslein ſetzen / biß man ſie erkennen kan / welches Männlein oder Weiblein ſind / alsdann werden ſie von einander gethan / die Männlein allein/ und auch die Weiblein beſonders / biß übers Jahr / da man ſie dann ein Wochen zwey oder drey in Häuslein zuſammen thut / und alsdann wieder zur gewöhnlichen Zeit zu Ende des Aprils/

oder

oder Anfang des May zur Paarung befördert / ſo gewohnen ſie leicht zuſammen / paaren ſich deſto eher / und fangen an ihre Neſter zu bauen.

Zu dieſer Zieglung muß man ein gutes verwahrtes Ort haben / daß kein Ungeziefer darzu kommen kan / vor Katzen / abſonderlich vor den Mäuſen ſicher ſeynd / dann die Mäus lauffen gar ſehr dem Hanff und Futter nach / darumb müſſen die Häuſer wol vermacht / und die Dräth in den Gittern gar enge zuſammen gerichtet werden; und wann nur ein wenig was offen oder zerbrochen iſt / kriechen ſie hinein / verderben die Brut und Eyer ſamt den Neſtern / daß die Alten ſolche nicht mehr annehmen. Wann ſie dann in allen (wie gemeldt) verſorget und verſehen werden / braucht es weiter keine Mühe / und iſt nur eine Luſt darbey / dann ſie gerathen gern / und geſchicht bißweilen / daß von ein oder zwey paar Alten zehen / zwölff biß fünffzehen Junge gezogen werden.

Wer ſonſten ein groſſer Liebhaber iſt / und der Canarien-Vögel viel zuſammen fliegen laſſen will / der laſſe ſich ein groſſes Vogel-Haus machen / welches bey nahe acht biß zehen Schuh lang und breit / und ſechs oder mehr Schuh hoch / in Form eines Cubi / daß die Seiten gegen Morgen die freye Sonnen hat / allwo ein Fenſter muß gemacht werden / welches man mit einer Schnur mit einem Rädlein aufziehen und zumachen kan: Auſſerhalb des Fenſters wird ein Gitter von Drath / in welchem etliche Zwerg-Stänglein ſind / drey oder vier Schuh weit hinaus gemacht / daß die Vögel / ſo man das Fenſter aufziehet / bey ſchön und anmuthigen Wetter hinaus fliegen / und ſich gleichſam in der Lufft erluſtiren / und erquicken können. Mitten in dieſes Vogel-Haus ſtellet man ein oder mehr grüne Bäumel hinein / ingleichen auch wol vor das Fenſter innerhalb des Drath Gitters / daß ſich die Vögel darauf ſetzen mögen. Unten im Vogel-Haus muß der Boden mit weichem Moos und Rehhaarn beleget werden / daß / ſo etwan ein Ey oder junges Vögelein herab fiele / ſich nit zerſchlagen / oder beſchädigen könnte. Die anderen übrigen Seiten müſſen mit Bretern fleiſſig und veſt vermacht werden / damit keine Mäus hinein können: Ingleichen wird oben die Decke wol verwahret. Inwendig werden an den Wänden herumb etliche kleine Körblein / in Geſtalt der Vogel-Neſter angehefftet / daß die Vögel darein niſten und legen können; oben in der Decke werden allweg über denen Neſtern / runde Löchlein durch die Bretter gebohret / daß man hinunter ſchauen kan in die Neſter / ob und wie die Vögel niſten / Eyer legen / oder Junge haben; jedoch ſolle allzeit über jedes Löchlein ein Deckelein geheb angenagelt ſeyn / damit man zumacht / wann man davon gehet.

Endlich / wann man die jungen Vögel zum Geſang will abrichten / ſo pfeiffe man ihnen im Verborgen auf einem Flaſchnetel täglich ein gewiſſen Thon offtermals vor / ſo werden ſie ſolchen Thon nach und nach faſſen / und überaus ſchön nachſingen lernen / daß ſich darüber höchlich wird zu verwundern ſeyn / und werden dergleichen abgerichte Vögelein theuer verkaufft.

Schlüßlich füge dem Geneigten Leſer zu wiſſen / daß der Koth von denen Canarien-Vögelein ein über die maſſen gutes Mittel ſeye wider die hinfallende Sucht und böſe Kranckheit / abſonderlich bey jungen Leuten / ein Meſſer-Spitz voll pulverſirt in abnehmenden Mond eingeben / es hat gar vielen ſchon geholffen.

Das

Das Fünffte Buch.

Das I. Capitel.

Wie man gemeine Kertzen machen ſoll.

VOn dieſen iſt nit viel zu ſchreiben / maſſen ohne dem ein jeder Haus-Vatter und Mutter ſchon weiß / das man erſtlich das Unſchlit muß zergehen laſſen / alsdann thut man in das Geſchirr heiß Waſſer unten / und ſchüttet unter das Unſchlit ein Urin nach proportion, die Dacht werden vorhero gericht und mit Unſchlit geſtrichen / und ſo fort die Kertzen gedunckt.

Das II. Capitel.

Wie man ſchöne / wolriechende Tafel-Kertzen macht / die riechen wie Wachs-Kertzen fein ſtet und lang brennen.

NImm erſtlich das Unſchlit / legs in friſch Waſſer / laſſe es drey Tag darin liegen / gebe ihm alle Tag friſch Waſſer / waſche das Unſchlit / wann ſolches von allem Blut und andern Unreinigkeiten geſäubert / ſoll mann das Inſchlit wiederum gantz wol trucken werden / und hernach über dem Feuer allgemählich zergehen laſſen / und ſchütet demnach das ſaubere Unſchlit in das hinzu gehörige Geſchirr / worinen vorhero unten heiß Waſſer muß ſeyn / und gieſet nach proportion ein wenig Urin darzu. Die Dachte aber dörffen nicht grob (wie bey denen gemeinen Kertzen) ſondern ſoll zart und weis gebleicht ſeyn / auch muß ſolche nicht mit Unſchlit / ſondern an ſtatt deſſen mit gutem gelben Wachs offt und viel geſtrichen werden.

Das III. Capitel.

Ein gute Seiffen zu ſieden.

NImm guten wol gebranten Aſchen / ſäubere den durch ein Sieb / meſſe ihn mit einem Schäfflein; wann du drey Schäfflein voll Aſchen haſt / ſo nimm ein Schäfflein voll Kalch / der ſchön weis und von ſich ſelbſt zerkrochen iſt / miſche ihn unter die Aſchen. Darnach nimm ein groſſen Zuber / leg unten zwey oder drey Finger hoch einen anderen löcherichten Boden darein / und auf den löcherichten Boden ein altes Tuch / oben darauf ein wenig Stroh / und auf das Stroh ſchütte den Aſchen und Kalch / gleich als wann man ſonſt eine Laugen gieſſen wolt. Als dann gieſſe ſiedend Waſſer darüber / laß es zwey oder drey Stund ſtehen über einander / hernach laſſe die Laugen herab / dieſes heiſt man die erſte und beſte Laugen: Thue dieſe Laugen in ein beſonderes Geſchirr / und nimm ein neu gelegt Ey / wirffs darein / wanns oben ſchwimmt / ſo iſt ſie gut und gerecht. Darnach gieß mehr ſiedheiß Waſſer über den Zeug in den Zuber / und laſſe die Lauge wiederumb herab / das iſt die Mittel-Lauge / dieſe behalte auch beſonder. Weiter gieſſe noch einmal

mahl ſiedendes Waſſer über den gemahlten Zeug/ und laß die dritte Lauge herab / welche man die geringſte nennet/und behalte auch dieſe in einem Geſchirr beſonder.

Wann nun die Lauge gantz bereitet iſt / ſo nimm 10. oder 15. Pfund Inſchlet / wie viel du wilſt / es ſeye geſchmeltzet oder ungeſchmeltzet/ hacke es klein/thue es in den Keſſel// und gieſſe ſo viel Maaß der erſten und guten Laugen daran / ſo viel du Pfund Inſchlet genommen haſt/ mach ein kleines Feuerlein darunter / und laß es fein gemach herſieden / und gib wohl acht / daß es nicht überlauffet ; darnach meſſe der guten Laugen halb ſo viel/als du zum erſten genommen haſt in ein Geſchirr / und der Mittlern auch ſo viel / wann nun die Seyffen im Keſſel ſiedet/ſo gieſſe je einmahl ein Maaß gute und ein Maaß mittlere Laugen in den Keſſel/habe acht darauf / daß ſie nicht überlaufft/ und mache nicht zu viel Feuer unter den Keſſel. Wann du dann dieſe zwo gemeſſene Laugen alle hinein gegoſſen haſt/ſo laß es ein gute Weil ſieden. Nimm dann auch ein geringe Laugen / und gieſſe je ein wenig an die Seyffen / ſo wird ſie hart und gut/mercke auch/daß du die Seyffen drey Stund lang ſieden läſſeſt / und immer ein wenig geringe Laugen zugieſſeſt. Wann ſie drey Stund geſotten hat / ſo nimm zu zehen Pfund Inſchlet / zwey Mäßlein Saltz / thue es in den Keſſel in die Seyffen / laß es ungefehr noch ein gantze Stund ſieden / man darff nach dem Saltz nichts mehr hinnach gieſſen. Letzlich / thue das Feuerlein unter dem Keſſel herfür / und nimm einen groſſen blechenen Löffel/faime die Seyffen in ein Schäfflein / welches erſtlich rings umher mit Waſſer denetzet / und darnach mit Kalch beſtreuet ſeyn ſoll/ ſetz es miteinander in den Keller / laß es ein Tag oder zween ſtehen/ſo wirds hart. Wann du der ſchlechten Seyffen viel haben wilt / ſo nimm noch ſo viel Laugen zu dem Inſchlet/denn auf den Kauff iſt ſie gut genug/allein / man muß ſie länger ſieden laſſen / dann ſie ſchwindet zuſammen. Wann ſie das erſtemahl nicht gerathet / ſo muß man noch einen Zeuch machen / und ſolche noch einmahl ſieden/ es wird nicht weniger / ſondern ſie wird nur deſto härter und weiſſer.

Das IV. Capitel.

Wolriechende Seyffenkugeln zu machen.

NImm Venediſche Seyffen zwey Pfund/Veyelwurtz 4. Loth/Negelein/ Zimet/Spicanardi-blüh/ jedes 2. Loth/Roſmarin / Majoran / Storax *liquid.* jedes ein Loth/Biſam 3. Gran. Schabe die Seyffen wohl klein / legs auf ein Bret / und dörre ſie an der Sonnen / oder ſonſt an einen warmen Ort / und beſprenge ſie offt mit Roſen- oder Spicanardi-Waſſer/damit ſie ihren Geruch verliehret. Alsdann ſo nim̃ die andern Stück/pülvere ſie auf das allerkleinſte zu einen Meel / ferner/ pulvereſiere auch die Seyffen / und miſche die anderen gepülverten Sachen alle darunter/ gieſſe ein wenig Roſen-Waſſer zu / aber nicht zu viel / und ſtoſſe es ſo lang / biß es genug iſt : daraus mache alsdann Kügelein / ſo groß du ſie haben wilſt: wem beliebet / der kan ſie auch vergülden. Alſo iſt auch die rechte Form Barbier- oder wohlriechende Seyffenkugeln zu machen.

Das V. Capitel.

Bericht / wie man den edlen langen Flachs erbauen und röſten ſoll.

ICh hab zwar im 1. Buch am VII. Capitel ein wenig Meldung gethan / vom gemeinen Flachs ꝛc. Weilen mir aber von einem ſonderbahren Liebhabern des edlen Flachs ein ausführlicher Bericht iſt ertheilt worden / als habe ſolches auch hiemit communiciren wollen. Im Frühling / ſo bald als ſeyn kan/und zwar umb ſolche Zeit/ wenn man den Haber bauet / ſoll dieſer Lein geſäet und die Furch des Felds mit dem Pflug ausgeſtrichen werden / damit man beym Ausjetten ehender zukommen kan : Es ſchadet ihme weder Kälte / Reiff noch Hitz im geringſten nichts / man darff auch bey dem Ausbauen auf kein Zeichen des Monaths acht geben.

Wann man im Anfang gern viel Lein bauen will/ſo ſoll dieſer Leinſaamen gantz dünn / ja/ noch viel dünner / als ſonſten das Geträyd geſäet werden / damit er oben viel Stangen zu ſetzen kan/ in deme auf ſolche Weiſe mancher Stengel 20. 30. oder noch mehr Leinbollen bekommet.

Da man aber Leinſaamen nach content hätte/ mag alsdann ſolcher auch dicker geſäet werden / wornach der Flachs zwar nicht ſo gar lang überſich wächſet / jedoch wird ſolcher an Stangen dünner und folgends an Haar ſubtiler und ſchöner.

Das Feld darzu ſoll recht gut ſeyn/ ſo gut als mans haben kan / welches am Herbſt mit guter kurtzen Tung getünget / zweymahl geackert / und alſo zugerichtet werden muß / daß es gantz geſchlacht ſeye / damit es im Frühling bey Zeiten noch ein- und zwar zum drittenmahl geackert / und zu ſolcher Zeit/wie oben verſtanden / der Lein gleich darein geſäet werden kan.

Und obwohlen dieſer Flachs am aufgehen ſo ſchlecht her ſehen wird / daß man die Augen davon abwenden möchte / ſo ſoll man doch nicht zweiffeln oder erſchrecken / ſondern gut Hertz haben / es iſt ſein Natur und Gewohnheit alſo. Wann er nun erwachſen / daß er einer Zwerch Hand hoch ſeyn wird / ſoll man den gantz behutſam heinten / und das Feld / ſo etwan vom naſſen Wetter zuſammen gedatſchet/zerhacken/aber acht haben/daß der Flachs nicht umb oder ausgehauet werde: Folgends muß ſolchem dermaſſen mit dem Ausgraßen / wann ers braucht/gewartet werden / daß gar kein Graß darinnen aufkomme/dann ſonſten/ weilen er gar kein Graß leiden kan / erſtickt er/damit ſoll man alſo continuiren / biß er zeitig und gerauffet werde.

An dem Röſten iſt auch ſehr viel und ſchier das allermeiſte gelegen/man muß erkennen/ ob das Waſſer friſch oder matt ſeye/ wie vernünfftig die flieſſende Waſſer allzeit friſcher als die ſtehende ſeyn : iſt das Waſſer friſch/ ſo kan der Flachs vier gantze Täg und Nächt / iſts aber matt und faul und warm /nur drey Täg und Nächt darinnen geröſt/alsdann wieder heraus gethan / und erſt auf die trockne Röſt / das iſt / auf eine Wieſen oder Halmacker / oder ſonſt gelegenes Ort Paſtenweiſe aufgeſetzt/ auch alldorten ſo lang ſtehen gelaſſen werden/biß die Weiber / die es verſtehen/ und offt genug mit dem Reiben probieren können / vermeinen/er ſeye mild und geröſt genug / alsdann kan er aufgehebt / durch die Brechen und Hechel nach ſeinem Gebrauch gezogen werden / mit dieſer Erinnerung / daß er nur nicht zu lang im Waſſer verbleibe/ allwo er gleich / ja/ein Tag und Nacht verderbet werden könnte / iſt ſolchem nach beſſer / er werde zu früh/als zu ſpät / aus dem Waſſer gethan / in Erwegung/er auf dem Land alsdann ein längere Zeit / und zwar ſo lang Gedult und keinen Mangel bringt / biß ihme verſtandener maſſen die Weiber das Urthel ſprechen.

Der Leinſaamen gehet von der Sonnen nicht aus den Flachsbollen / wie der kleine oder gemeine /ſondern die Bollen müſſen wohl gedörret / und alsdann ausgedroſchen werden.

Den neuen Flachs/ſo ſchön lind und zart/als Seyden zu machen.

Nimm einen groſſen Hafen / lege unten ein Reyhe Flachs hinein / beſtreue den mit geſiebeter Aſchen von Buchenholtz ſamt ein wenig gepülverſierter Alaun : alsdann lege wiederum ein friſche Lege Flachs / und gleichfalls Aſchen von Buchenholtz und Alaun darauf ; dieſes thue ſo offt / biß der Hafen voll wird : hernach ſchütte ſo viel Waſſer darüber/biß genug iſt / ſetze es mit dem Hafen zum Feuer / laß es eine gut Stund ſieden / nach welchem man den Flachs in ein kalt friſch Waſſer thut/ſauber auswäſchet / und trocknet / ziehe ihn durch ein klare Hechel/ ſo wird er ſo ſchön / lind und zart/daß ſich darob zu verwundern iſt.

Das ſechſte Buch.

PLANIMETRIA.

Von dem Feldmeſſen.

WIe man Wieſen / Aecker / Gärten/ Höltzer / Weyr/ und andre Grundſtück behend und gründlich abmeſſen/ und wie viel dieſelbe Einſetz / Ausſpann / Jugart / Tagwerck an ihren Platz halten/ erkennen und erfahren könne / ohne die vornehme/ doch mühſam/ und männichen hierin abſchreckende Rechenkunſt.

Gleichwie in vorhergehender Hauß- und Land-Bibliothec/ Erſten Theils neunten Buch / wegen ſonderbahrer Nutzbarkeit auf dem Land/ Schlöſſer und Gütern gantz kürtzlich / und ſo viel vonnöthen / den Bericht der Sonnen-Uhren gelehret und entworffen: alſo und gleichermaſſen will nicht allein der Nutz / ſondern ſo gar die Nothdurfft erheiſchen/ auch von der Feldmeſſerey / oder Abmeſſung der Wißmatten / Aecker / Höltzer und andern Grundſtücken kürtzlich deßwegen zu handlen/ weilen bey Erkauffung / Tauſch und Contracten der Landgüter / Hofmarck / Schlöſſer und Höfen faſt die erſte Frag / wie viel bey ſolchem Gut auf ein Feld / Einſetz : wie viel Tagwerck Holtz und Wißmat ſich befünden? Dieſe Frag aber ohne die Feldmeßkunſt genau / und der Gewißheit nach / nicht beantwortet / alſo auch keine rechte Wiſſenſchafft / ſondern nur obenhin nach Schätzung des gemeinen Mañs / eingeholt werden kan. Als wird hierinn ein gantz leichter / doch ſolcher Bericht gegeben / daß man ohne Fehler die Grundſtück und dero Gröſſe erkennen / und abmeſſen könne/ auch ohne Rechenkunſt.

I. Vortrag.

Vom Inſtrument und Werckzeug.

Der gantze hierzu nothwendige Werckzeug iſt ein Winckelhacken / und ein Maßſtab oder Meß-Ruth.

Das I. Capitel.

Von dem Winckelhacken.

KUnſtlich kan der Winckelhacken zubereitet werden / daß ſelbiger zugleich ein Schregmaß abgebe; laß dir bey einem Küſter zwey Linial machen in der Länge $1\frac{1}{2}$ Schuch: in der Dicke einen halben Zoll / in der Breite einen gantzen Zoll / und dieſe alſo zuſammen ſchlieſſen/ gleich einen Bindercirckel/ alſo / daß dieſe zwey Linial auf- und zugehen/ als wie ein Circkel / in Mitte ihrer Dicke ſollen ſie ausgenuet werden / in der Nueth aber bey der Helffte eines Linial ein Höltzel oder eiſenes Schinlein ſolcher Geſtalten angehäfftet werden / daß diß Schinlein das Schregmaß oder deſſen Circkel / wann es vonnöthen / zu einen gerechten Winckel richte/ und ſäſt erhalte/ welches leicht geſchicht/ Figura I.

ſchicht / ſo durch das andere Linial und zugleich durch das End des Schinleins ein Löchlein gebort / und durch diß Löchlein ein Nagel geſchoben wird.

Alsdann theile beyde Linial in zweyhundert oder dreyhundert beyderſeits gleiche Theil / in mehrer es getheilet / je beſſer iſt das Inſtrument. Ferners / laß dir aus Holtz ein halben Zoll dickes Scheibel machen / durch das centrum ziehe creutzweiß zwey Linien / und theile alſo das Scheibel in
Figur. 2. vier Quadranten. Dieſe 4. Q. theile alſo aus / wie du gelehrt biſt worden im vordern 9ten Buch / fol. 184. Figura I. Dann ſo muß diß Inſtrument einen Fuß von drey oder vier Schuch haben / zu unterſt mit einen ſpitzigen Hilſen beſchlagen / zu oberſt aber mit einen geſchraufften Stefftlein auf welchem man Anfangs das jetzt gedachte Scheibel / alsdann das Schregmaß an dem centro anſtecket / und mit einem Müderlein ein wenig fäſt machet / dann auch auf einer Seiten mit einem Bleygewicht / damit man ſolchen perpendiculariter, Bley-gerecht richten kan / verſehen ſeyn. Sihe den Abriß des Scheibels und des Schregmaß / oder Winckelhackens Figura 1. und 2. des Fuß / Figura 3.

Alldieweilen vermittelſt dieſes Schregmaß der Wieſen und Aecker / Eck und Winckel müſſen erforſcht und gefunden werden / ſo muß es annoch drey Abſehen haben: Eines / ſo das Stefftlein des Fuß / in dem centro A abgibt / die andere zwey nahend bey denen der Linialen Enden B. C. welche Abſehen / wann dieſer Circkel zugethan wird in einer geraden Linie mit dem Abſehen A ſtehen.

Das II. Capitel.

Von dem Maßſtab oder Meßruthen.

SEhr bequem gut und nutzbar iſt / wann du dir bey einen Spängler aus Blech drey Scherlein / deren jedes bey $3\frac{1}{2}$ Werckſchuch lang / alſo machen läſſeſt / daß ein Röhrl gröſſer / als das ander: das andere / als das dritte, damit ſolche mögen ineinander geſchoben / und auseinander gezogen werden / gleichwie die Perſpectiv-Rohr: theile ſolches auseinander gezogene Rohr / in 10. Münchner Werckſchuch / einen jeden Werckſchuch aber wiederum nach Brauch der Mathematicorum in 10. Zoll /
Fig. 4. und nicht in 12. wie die Handwercker pflegen /
Fig. 5. dann mit 10. gar leicht zu rechnen iſt.

Ich nehme mit bedachten Fleiß die Münchner Schuch / deſſen Länge hierbey gedruckt zu finden / anerwogen Ihro Churfürſtl. Durchl. Ferdinand Maria, durch ein Decret oder Mandat befohlen / daß ein Jughart / und ein Tagwerck gleicher Gröſſe und Maß ſeyn / und zwar 400. Creutzruthen oder 40000. Creutzſchuch halten / und ſolche Meſſerey in denen Landen zu Bayern / nach den benannten Münchner Schuch durchgehends obſervirt werden ſolle. Es könte zwar auch ein ander Schuch / als Römer / Regenſpurger ꝛc. Werckſchuch gebraucht werden. Doch müſſte man zuvor wiſſen / wie viel Schuch ein Jughart machte; ſintemahlen je gröſſer der Schuch / je weniger in ein Jughart gehen. Alſo nach Zeugnuß des Römiſchen Quintiliani hält ein Jughart nur 28800. Römiſche Creutzſchuch; Dieſer ſo ausgetheilte Maßſtab oder blechene Meßruth kan füglich an ſtatt eines Spatzierſtocks auch gebraucht / Fig. und hierein ein Circkel / als Schregeinmaß / ein Papier / Schreibſtefft / Schnur compendios geſchoben werden.

Das III. Capitel.

Ein Lehr / einen gerechten Winckelhack aufzureiſſen.

DAmit du deinen Winckelhacke gerecht ſtellen und fäſt machen könneſt / will vonnöthen ſeyn / einen ſolchen lehren / juſt aufzureiſſen; daraus du dein nach einen rechten Winckel ausgethanes Schregmaß probi-
Fig. 6. ren magſt.

Mache auf ein glattes Bret / oder Tiſch Creutzweiß zwey Linien / in Durchſchnitt A ſetze einen Circkelfuß / und reiß ein runde Circkellinie mit dem andern Fuß / wo die vorige zwey Linie von dieſer berührt werden. Ziehe gerade Linien / als von B. zum C. und D. ſo haſt du einen gerechten Winckelhacken.

Figur. 6.

II. Vor-

Figura 1ma.

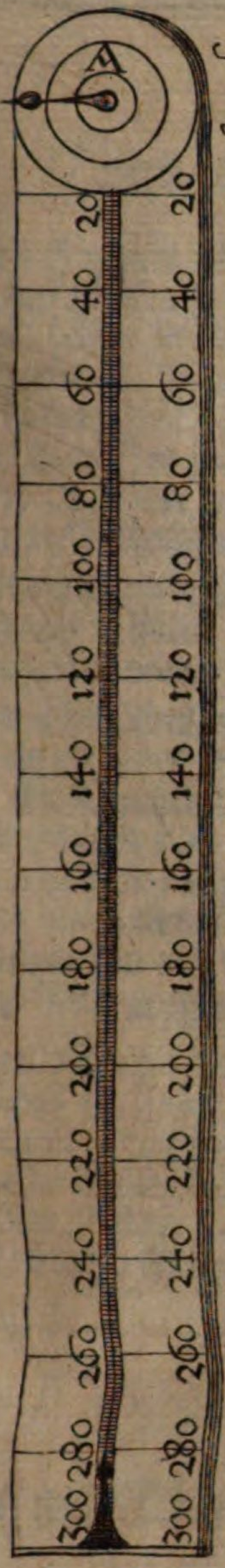


Figura 2da.

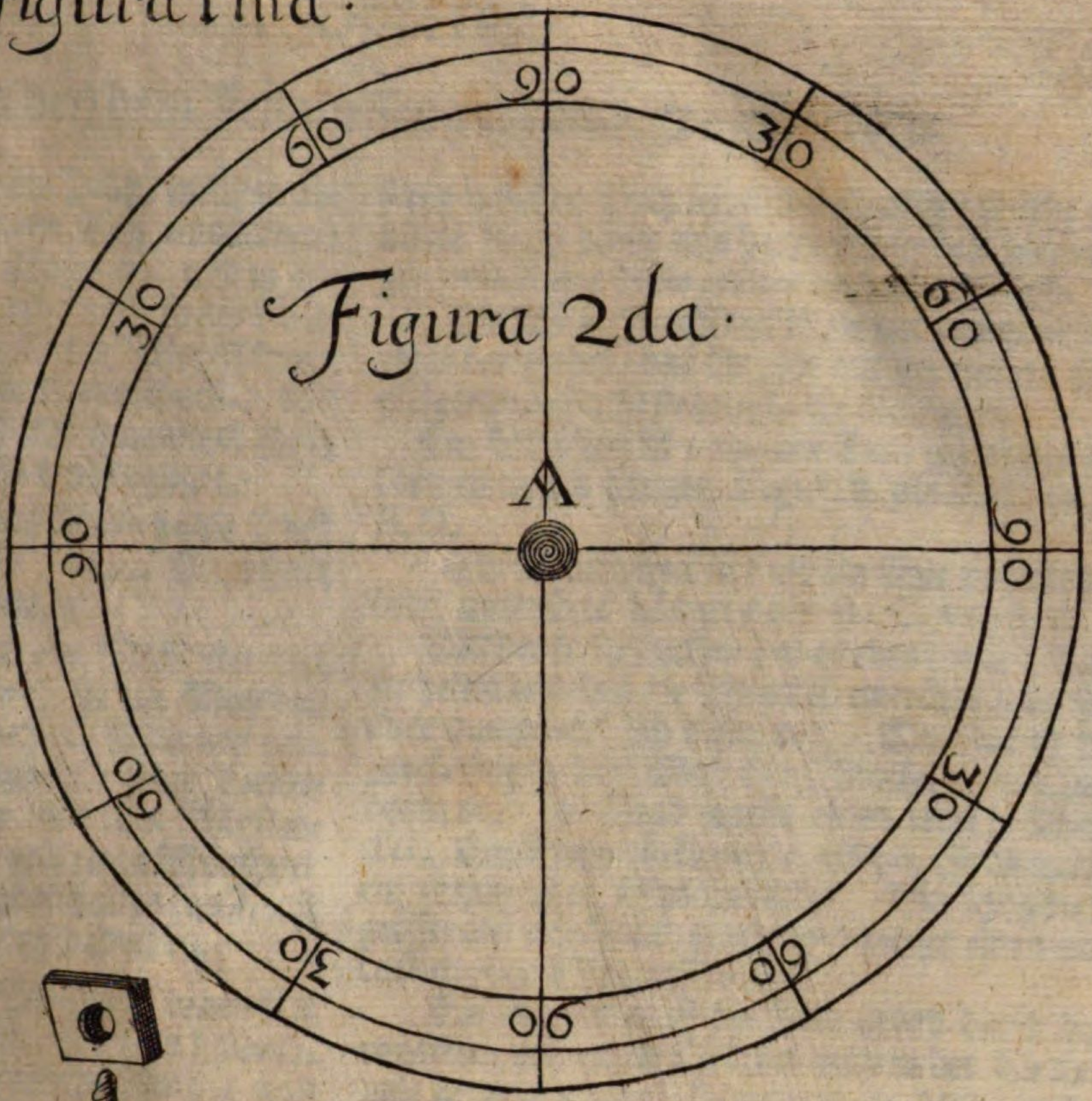
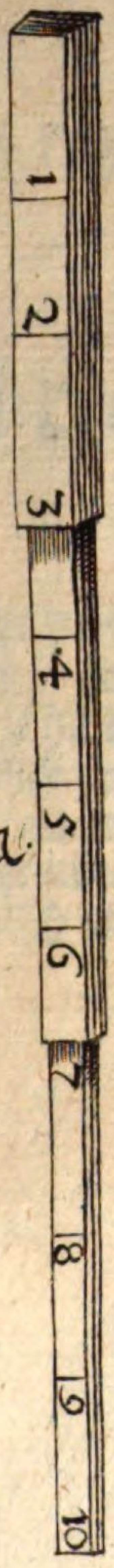


Figura 3tia.

Figura 4.

Figura 5.



II. Vortrag.

Von denen bey dem Feldmeſſen gebräuch:gen Wörtern.

EIn Jughart heiſſt ein Platz/ welchen ein paar Ochſen in einem Tag ausackern; und hältet in der Länge 25. und in der Breite 16. Ruten/ oder 250. in der Läng/ und 160. in der Breite Münchner Werckſchuch/ im gantzem Platz aber 40000. Creutzſchuch. Ein Tagwerckwieſen/ wie auch ein Tagwerck Holtz hältet eben dieſe Maß/welche ein Jughart.

Ein Ausſpann oder Einſetz/iſt der halbe Theil eines Jugharts/ hältet alſo 20000. Münchner Werckſchuh/oder 2000. Ruthen.

Ein einfache Ruthen iſt ein Maß von 10. Schuch/ ein einfacher Schuch iſt ein Maß von 10. Zoll. Ein Creutzruthen iſt ein Platz von 100. Schuch in quadro oder Viereck/ jeder Seiten 10. Schuch haltend/ Fig. 7. mit 100. Pflaſterſtein/ welche gleich vierecket/und einen Münchner Werckſchuch an den vier Seiten halten kanſt/ juſt einer Creutz-Ruth groſſen Platz bedecken.

Ein Creutzſchuch iſt ein Platz/ ſo in denen vier Seiten überall 10. Zoll/ alſo 100. Zoll haltend. Anzumercken iſt/ daß die einfache Ruth/ und Schuch nur die Seiten des Platzes andeuten/ und nicht den Platz ſelbſten. Hingegen die Jughart/ Tagwerck/ Einſetz/ Ausſpann/ die gevierte Mäſſerey und den Platz ſelbſten bedeuten/ welche gevierte Mäß dann aus denen Einfachen entſpringen/ wann eine in die andere multiplicirt wird.

Ein Winckelrechtseck iſt/ wann zwo Linie auf einander ſtoſſen/ daß die eine auf der andern ſenckelgerad aufrecht ſtehet/ ſihe die 6te Figur. Fig. 6.

Ein Spießeck iſt/ wo eine Linie gegen der andern einwärts hänget. Figur. 8. als B. C. gegen B. D. Fig. 8.

Ein Stumpffeck iſt/ wo ein Linie von der andern auswärts hänget/ als B. C. von B. D. Fig. 8.

Mit denen Wincklen hat es eben die Beſchaffenheit/allein/daß die Winckel einwärts/ die Eck aber auswärts ſich befinden. Sonſten iſt der Zirckelbogen das Maß der Winckel/ ein Quadrant oder 90. Grad mache einen rechten Winckel; Ein Bogen/ ſo kleiner/ als 90. Grad macht ein Spitz oder Spießwinckel. Fig. 7. Ein Bogen/ ſo gröſſer als 90. Grad macht und meſſet einen obtuſum oder Stumpffwinckel.

Ein Diameter iſt ein Linie gerad durch das centrum von einem Ort zum andern der Circkellinie gezogen/ Semi-Diameter iſt deſſen halber Theil.

Parallel iſt ein gleichlauffende mit einer andern Linie/ als in Fig. 7. A laufft gleich mit B.

III. Vortrag.

Von würcklicher Meſſung/ und erſtlich von regulirten Plätzen.

Das I. Capitel.

Von dem Viereck/ ſo Winckel-recht und von gleichen Seiten iſt.

MAn gibt dir vor ein ſolches Stuck/ ſo 24. Ruthen auf jeder Seiten hat/ und werdeſt gefragt/ wie groß der Platz ſeye? Wann du die Rechenkunſt verſtebeſt/ ſo iſt es gut/ wo nicht/ laß dich nichts ſorgen. Nehme das hiebey gedruckte Rechenbüchlein/ beſiehe darinn das groſſe Einmal Eins oben auf 24/ auf der lincken Seiten herunter 24 wiederum/ ſo haſt du ſchon bekannt den gantzen Platz/ nemlich 576 Creutzruthen. Ein Rechner multiplicirt 24 mit eben 24/ und bekommet auch 576 Creutzruthen. Figur 7 zeiget eben dieſes: Zehen nemlich mit zehen mache 100. Fig. 7.

Das groſſe Ein-mal Eins.

2

10	20	31	62
11	22	32	64
12	24	33	66
13	20	34	68
14	28	35	70
15	30	36	72
16	32	37	74
17	34	38	76
18	36	39	78
19	38	40	80
20	40	41	82
21	42	42	84
22	44	43	86
23	46	44	88
24	48	45	90
25	50	46	92
26	52	47	94
27	54	48	96
28	56	49	98
29	58	50	100
30	60	60	120

3

2	6	27	81
3	9	28	84
4	12	29	87
5	15	30	90
6	18	31	93
7	21	32	96
8	24	33	99
9	27	34	102
10	30	35	105
11	33	36	108
12	36	37	111
13	39	38	114
14	42	39	117
15	45	40	120
16	48	41	123
17	51	42	126
18	54	43	129
19	57	44	132
20	60	45	135
21	63	46	138
22	66	47	141
23	69	48	144
24	72	49	147
25	75	50	150
26	78	60	180

4

2	8	27	108
3	12	28	112
4	16	29	116
5	20	30	120
6	24	31	124
7	28	32	128
8	32	33	132
9	36	34	136
10	40	35	140
11	44	36	144
12	48	37	148
13	152	38	152
14	56	39	156
15	60	40	160
16	64	41	164
17	68	42	168
18	72	43	172
19	76	44	176
20	80	45	180
21	84	46	184
22	88	47	188
23	92	48	192
24	96	49	196
25	100	50	200
26	104	60	240

5

2	10	27	135
3	15	28	140
4	20	29	145
5	25	30	150
6	30	31	155
7	35	32	160
8	40	33	165
9	45	34	170
10	50	35	175
11	55	36	180
12	60	37	185
13	65	38	190
14	70	39	195
15	75	40	200
16	80	41	205
17	85	42	210
18	90	43	215
19	95	44	220
20	100	45	225
21	105	46	230
22	110	47	235
23	115	48	240
24	120	49	245
25	125	50	250
26	130	60	300

6

2	12	27	162
3	18	28	168
4	24	29	174
5	30	30	180
6	36	31	186
7	42	32	192
8	48	33	198
9	54	34	204
10	60	35	210
11	66	36	216
12	72	37	222
13	78	38	228
14	84	39	234
15	90	40	240
16	96	41	246
17	102	42	252
18	108	43	258
19	114	44	264
20	120	45	270
21	126	46	276
22	132	47	282
23	138	48	288
24	144	49	294
25	150	50	300
26	156	60	360

7

2	14	27	189
3	21	28	196
4	28	29	203
5	35	30	210
6	42	31	217
7	49	32	224
8	56	33	231
9	63	34	238
10	70	35	245
11	77	36	252
12	84	37	259
13	91	38	266
14	98	39	273
15	105	40	280
16	112	41	287
17	119	42	294
18	126	43	301
19	133	44	308
20	140	45	315
21	147	46	322
22	154	47	329
23	161	48	336
24	168	49	343
25	175	50	350
26	182	60	420

8

2	16	27	216
3	24	28	224
4	32	29	232
5	40	30	240
6	48	31	248
7	56	32	256
8	64	33	264
9	72	34	272
10	80	35	280
11	88	36	288
12	96	37	296
13	104	38	304
14	112	39	312
15	120	40	320
16	128	41	328
17	136	42	336
18	144	43	344
19	152	44	352
20	160	45	360
21	168	40	308
22	176	47	376
23	184	48	384
24	192	49	392
25	200	50	400
26	208	60	480

9

2	18	27	243
3	27	28	252
4	36	29	261
5	45	30	270
6	54	31	279
7	63	32	288
8	72	33	297
9	81	34	306
10	90	35	315
11	99	36	324
12	108	37	333
13	117	38	342
14	126	39	351
15	135	40	360
16	144	41	369
17	153	42	378
18	162	43	387
19	171	44	396
20	180	45	405
21	189	46	414
22	198	47	423
23	207	48	432
24	216	49	441
25	225	50	450
26	234	60	540

10

2	20	27	270
3	30	28	280
4	40	29	290
5	50	30	300
6	60	31	310
7	70	32	320
8	80	33	330
9	90	34	340
10	100	35	350
11	110	36	360
12	120	37	370
13	130	38	380
14	140	39	390
15	150	40	400
16	160	41	410
17	170	42	420
18	180	43	430
19	190	44	440
20	200	45	450
21	210	46	460
22	220	47	470
23	230	48	480
24	240	49	490
25	250	50	500
26	260	60	600

11

2	22	27	297
3	33	28	308
4	44	29	319
5	55	30	330
6	66	31	341
7	77	32	352
8	88	33	363
9	99	34	374
10	110	35	385
11	121	36	396
12	132	37	407
13	143	38	418
14	154	39	429
15	165	40	440
16	176	41	451
17	187	42	462
18	198	43	473
19	209	44	484
20	220	45	495
21	231	46	506
22	242	47	517
23	253	48	528
24	264	49	539
25	275	50	550
26	286	60	660

12

2	24	27	324
3	36	28	336
4	48	29	348
5	60	30	360
6	72	31	372
7	84	32	384
8	96	33	396
9	108	34	408
10	120	35	420
11	132	36	432
12	144	37	444
13	156	38	456
14	168	39	468
15	180	40	480
16	192	41	492
17	204	42	504
18	216	43	516
19	228	44	528
20	240	45	540
21	252	46	552
22	264	47	564
23	276	48	576
24	288	49	588
25	300	50	600
26	312	60	720

13

2	26	27	351
3	39	28	364
4	52	29	377
5	65	30	390
6	78	31	403
7	91	32	416
8	104	33	429
9	117	34	442
10	130	35	455
11	143	36	468
12	156	37	481
13	169	38	494
14	182	39	507
15	195	40	520
16	208	41	533
17	221	42	546
18	234	43	559
19	247	44	572
20	260	45	585
21	273	46	598
22	286	47	611
23	299	48	624
24	312	49	637
25	325	50	650
26	338	60	780

14

2	28	27	378
3	42	28	392
4	56	29	406
5	70	30	420
6	84	31	434
7	98	32	448
8	112	33	462
9	126	34	476
10	140	35	490
11	154	36	504
12	168	37	518
13	182	38	532
14	196	39	546
15	210	40	560
16	224	41	574
17	238	42	588
18	252	43	602
19	266	44	616
20	280	45	630
21	294	46	644
22	308	47	658
23	322	48	672
24	336	49	686
25	350	50	700
26	364	60	840

15

2	30	27	405
3	45	28	420
4	60	29	435
5	75	30	450
6	90	31	465
7	105	32	480
8	120	33	495
9	135	34	510
10	150	35	525
11	165	36	540
12	180	37	555
13	195	38	570
14	210	39	585
15	225	40	600
16	240	41	615
17	255	42	630
18	270	43	645
19	285	44	660
20	300	45	675
21	315	46	690
22	330	47	705
23	345	48	720
24	360	49	735
25	375	50	750
26	390	60	900

16

2	32	27	432
3	48	28	448
4	64	29	464
5	80	30	480
6	96	31	496
7	112	32	512
8	128	33	528
9	144	34	544
10	160	35	560
11	176	36	576
12	192	37	592
13	208	38	608
14	224	39	624
15	240	40	640
16	256	41	656
17	272	42	672
18	288	43	688
19	304	44	704
20	320	45	720
21	336	46	736
22	352	47	752
23	368	48	868
24	384	49	784
25	400	50	800
26	416	60	960

17

2	34	27	459
3	51	28	476
4	68	29	493
5	85	30	510
6	102	31	527
7	119	32	544
8	136	33	561
9	153	34	578
10	170	35	595
11	187	36	612
12	204	37	629
13	221	38	646
14	238	39	663
15	255	40	680
16	272	41	697
17	289	42	714
18	306	43	731
19	323	44	748
20	340	45	765
21	357	46	782
22	374	47	799
23	391	48	816
24	408	49	833
25	425	50	850
26	442	60	1020

18

2	36	27	486
3	54	28	504
4	72	29	522
5	90	30	540
6	108	31	558
7	126	32	576
8	144	33	594
9	162	34	612
10	180	35	630
11	198	36	648
12	216	37	666
13	234	38	684
14	252	39	702
15	270	40	720
16	288	41	738
17	306	42	756
18	324	43	774
19	342	44	792
20	360	45	810
21	378	46	828
22	396	47	846
23	414	48	864
24	432	49	882
25	450	50	900
26	468	60	1080

19

2	38	27	513
3	57	28	532
4	76	29	551
5	95	30	570
6	114	31	589
7	133	32	608
8	152	33	627
9	171	34	646
10	190	35	665
11	209	36	684
12	228	37	703
13	247	38	722
14	266	39	741
15	285	40	760
16	304	41	779
17	323	42	798
18	342	43	817
19	361	44	836
20	380	45	855
21	399	46	874
22	418	47	893
23	437	48	912
24	456	49	931
25	475	50	950
26	494	60	1140

20

2	40	27	540
3	60	28	560
4	80	29	580
5	100	30	600
6	120	31	620
7	140	32	640
8	160	33	660
9	180	34	680
10	200	35	700
11	220	36	720
12	240	37	740
13	260	38	760
14	280	39	780
15	300	40	800
16	320	41	820
17	340	42	840
18	360	43	860
19	380	44	880
20	400	45	900
21	420	46	920
22	440	47	940
23	460	48	960
24	480	49	980
25	500	50	1000
26	520	60	1200

21

2	42	27	567
3	63	28	588
4	84	29	609
5	105	30	630
6	126	31	651
7	147	32	672
8	168	33	693
9	189	34	714
10	210	35	735
11	231	36	756
12	252	37	777
13	273	38	798
14	294	39	819
15	315	40	840
16	336	41	861
17	357	42	882
18	378	43	903
19	399	44	924
20	420	45	945
21	441	46	966
22	462	47	987
23	483	48	1008
24	504	49	1029
25	525	50	1050
26	546	60	1260

22

2	44	27	594
3	66	28	616
4	88	29	638
5	110	30	660
6	132	31	682
7	154	32	704
8	176	33	720
9	198	34	748
10	220	35	770
11	242	36	792
12	264	37	814
13	286	38	836
14	308	39	858
15	330	40	880
16	352	41	902
17	374	42	924
18	396	43	946
19	418	44	968
20	440	45	990
21	462	46	1012
22	484	47	1034
23	506	48	1056
24	528	49	1078
25	550	50	1100
26	572	60	1320

23

2	46	27	621
3	69	28	644
4	92	29	667
5	115	30	690
6	138	31	713
7	161	32	736
8	184	33	759
9	207	34	782
10	230	35	805
11	253	36	828
12	276	37	851
13	299	38	874
14	322	39	897
15	345	40	920
16	368	41	943
17	391	42	966
18	414	43	989
19	437	44	1012
20	460	45	1035
21	483	46	1058
22	506	47	1081
23	529	48	1104
24	552	49	1127
25	575	50	1150
26	598	60	1380

24

2	48	27	648
3	72	28	672
4	96	29	696
5	120	30	720
6	144	31	744
7	168	32	768
8	192	33	792
9	216	34	816
10	240	35	840
11	264	36	864
12	288	37	888
13	312	38	912
14	336	39	936
15	360	40	960
16	384	41	984
17	408	42	1008
18	432	43	1032
19	456	44	1056
20	480	45	1080
21	504	46	1104
22	528	47	1128
23	552	48	1152
24	576	49	1176
25	600	50	1200
26	624	60	1440

25

2	50	27	675
3	75	28	700
4	100	29	725
5	125	30	750
6	150	31	775
7	175	32	800
8	200	33	825
9	225	34	850
10	250	35	875
11	275	36	900
12	300	37	925
13	325	38	950
14	350	39	975
15	375	40	1000
16	400	41	1025
17	425	42	1050
18	450	43	1075
19	475	44	1100
20	500	45	1125
21	525	46	1150
22	550	47	1175
23	575	48	1200
24	600	49	1225
25	625	50	1250
26	650	60	1500

26

2	52	27	702
3	78	28	728
4	104	29	754
5	130	30	780
6	156	31	806
7	182	32	832
8	208	33	858
9	234	34	884
10	260	35	910
11	286	36	936
12	312	37	962
13	338	38	988
14	364	39	1014
15	390	40	1040
16	416	41	1066
17	442	42	1092
18	468	43	1118
19	494	44	1144
20	520	45	1170
21	546	46	1196
22	572	47	1222
23	598	48	1248
24	624	49	1274
25	650	50	1300
26	676	60	1560

27

2	54	27	729
3	81	28	756
4	108	29	783
5	135	30	810
6	162	31	837
7	189	32	864
8	216	33	891
9	243	34	918
10	270	35	945
11	297	36	971
12	224	37	999
13	351	38	1026
14	378	39	1053
15	405	40	1080
16	432	41	1107
17	459	42	1134
18	486	43	1161
19	513	44	1188
20	540	45	1215
21	567	46	1242
22	594	47	1269
23	621	48	1296
24	648	49	1323
25	675	50	1350
26	702	60	1620

28

2	56	27	756
3	84	28	784
4	112	29	812
5	140	30	840
6	168	31	868
7	196	32	896
8	224	33	924
9	252	34	952
10	280	35	980
11	308	36	1008
12	336	37	1036
13	364	38	1064
14	392	39	1092
15	420	40	1120
16	448	41	1148
17	476	42	1176
18	504	43	1204
19	532	44	1232
20	560	45	1260
21	588	46	1288
22	616	47	1316
23	644	48	1344
24	672	49	137[illegible]
25	700	50	1400
26	728	60	1680

29

2	58	27	783
3	87	28	812
4	116	29	841
5	145	30	870
6	174	31	899
7	203	32	928
8	232	33	957
9	261	34	986
10	290	35	1015
11	319	36	1044
12	348	37	1073
13	377	38	1102
14	406	39	1131
15	435	40	1160
16	464	41	1189
17	493	42	1218
18	522	43	1247
19	551	44	1276
20	580	45	1305
21	609	46	1334
22	638	47	1363
23	667	48	1392
24	696	49	1421
25	725	50	1450
26	754	60	1740

30

2	60	27	810
3	90	28	840
4	120	29	870
5	150	30	900
6	180	31	930
7	210	32	960
8	240	33	990
9	270	34	1020
10	300	35	1050
11	330	36	1080
12	360	37	1110
13	390	38	1140
14	420	39	1170
15	450	40	1200
16	480	41	1230
17	510	42	1260
18	540	43	1290
19	570	44	1320
20	600	45	1350
21	630	46	1380
22	660	47	1410
23	690	48	1440
24	720	49	1470
25	750	50	1500
26	780	60	1800

31

2	62	27	837
3	93	28	868
4	124	29	800
5	155	30	930
6	186	31	961
7	217	32	992
8	248	33	1023
9	279	34	1054
10	310	35	1085
11	341	36	1116
12	372	37	1147
13	403	38	1178
14	434	39	1209
15	465	40	1240
16	496	41	1271
17	527	42	1303
18	558	43	1333
19	589	44	1364
20	620	45	1395
21	651	46	1426
22	682	47	1457
23	713	48	1488
24	744	49	1519
25	775	50	1550
26	806	60	1860

32

2	64	27	864
3	96	28	896
4	128	29	928
5	160	30	960
6	192	31	992
7	224	32	1024
8	256	33	1056
9	288	34	1088
10	320	35	1120
11	352	36	1152
12	384	37	1184
13	416	38	1216
14	448	39	1248
15	480	40	1280
16	512	41	1312
17	544	42	1344
18	576	43	1376
19	608	44	1408
20	640	45	1440
21	672	46	1472
22	704	47	1504
23	736	48	1530
24	768	49	1568
25	800	50	1600
26	832	60	1920

33

2	66	27	891
3	99	28	924
4	122	20	957
5	105	30	990
6	198	31	1023
7	2[illegible]1	32	1056
8	264	33	1089
9	207	34	1122
10	330	35	1155
11	363	36	1188
12	396	37	1221
13	420	38	1254
14	462	29	1287
15	495	40	1320
16	528	41	1353
17	561	42	1386
18	594	43	1419
19	627	44	1452
20	660	45	1485
21	693	46	1518
22	726	47	1551
23	759	48	1584
24	792	49	1617
25	825	50	1650
26	858	60	1980

34

2	68	27	918
3	102	28	952
4	136	29	986
5	170	30	1020
6	204	31	1054
7	238	32	1088
8	272	33	1122
9	306	34	1156
10	340	35	1190
11	374	36	1224
12	408	37	1258
13	442	38	1292
14	476	39	1326
15	510	40	1360
16	544	41	1394
17	578	42	1428
18	612	43	1462
19	646	44	1496
20	680	45	1530
21	714	46	1564
22	748	47	1598
23	782	48	1632
24	816	49	1666
25	850	50	1700
26	884	60	2040

35

2	70	27	945
3	105	28	980
4	140	29	1015
5	175	30	1050
6	210	31	1085
7	245	32	1120
8	280	33	1155
9	315	34	1140
10	350	35	1225
11	385	36	1260
12	420	37	1295
13	455	38	1330
14	490	39	1365
15	525	40	1400
16	560	41	1435
17	595	42	1470
18	630	43	1505
19	665	44	1540
20	700	45	1575
21	735	40	1610
22	770	47	1645
23	805	46	1680
24	840	49	17[illegible]
25	875	50	1750
26	910	60	2100

36

2	72	27	972
3	108	28	1008
4	144	29	1044
5	180	30	1080
6	216	31	1116
7	252	32	1152
8	288	33	1188
9	324	34	1224
10	360	35	1260
11	396	36	1296
12	432	37	1332
13	468	38	1368
14	504	39	1404
15	540	40	1440
16	576	41	1476
17	612	42	1512
18	648	43	1548
19	684	44	1[illegible]84
20	720	45	1620
21	756	46	1[illegible]56
22	792	47	1092
23	828	48	1728
24	864	49	1764
25	900	50	1800
26	936	60	2160

37

2	74	27	999
3	111	28	1036
4	148	29	1073
5	185	30	1110
6	222	31	1147
7	259	32	1184
8	206	33	1221
9	333	34	1258
10	370	35	1295
11	407	36	1332
12	444	37	1369
13	481	38	1406
14	518	39	1443
15	555	40	1480
16	592	41	1517
17	629	42	1554
18	666	43	1591
19	7[illegible]3	44	1628
20	740	45	1665
21	777	40	1702
22	814	47	1739
23	851	48	1776
24	888	49	1813
25	925	50	1850
26	962	60	2220

38

2	76	27	1026
3	114	28	1064
4	152	29	1102
5	190	30	1140
6	228	31	1178
7	266	32	1216
8	304	33	1254
9	342	34	1292
10	380	35	1330
11	418	36	1368
12	456	37	1406
13	494	38	1444
14	532	39	1482
15	570	40	1520
16	608	41	1558
17	646	42	1596
18	684	43	1634
19	722	44	1672
20	760	45	1710
21	798	46	1748
22	836	47	1786
23	874	48	1824
24	912	49	1862
25	950	50	1900
26	988	60	2280

39

2	78	27	1053
3	117	28	1092
4	156	29	1131
5	195	20	1170
6	234	31	1209
7	273	32	1248
8	312	33	1287
9	351	34	1326
10	390	35	1365
11	429	36	1404
12	468	37	1443
13	507	38	1482
14	546	39	1521
15	585	40	1560
16	624	41	1599
17	663	42	1638
18	702	43	1677
19	741	44	1716
20	780	45	1755
21	819	46	1794
22	858	47	1833
23	897	48	1872
24	936	49	1911
25	975	50	1950
26	1014	60	2340

40

2	80	27	1080
3	120	28	1120
4	160	29	1160
5	200	30	1200
6	240	31	1240
7	280	32	1280
8	320	33	1320
9	360	34	1360
10	400	35	1400
11	440	36	1440
12	480	37	1480
13	520	38	1520
14	560	39	1560
15	600	40	1600
16	640	41	1640
17	680	42	1680
18	720	43	1720
19	760	44	1760
20	800	45	1800
21	840	46	1830
22	880	47	1880
23	920	48	1920
24	960	49	1960
25	1000	50	2000
26	1040	60	2400

41

2	82	27	1107
3	123	28	1148
4	164	29	1189
5	205	30	1230
6	246	31	1271
7	287	32	1312
8	328	33	1353
9	369	34	1394
10	410	35	1435
11	451	36	2476
12	402	37	1517
13	533	38	1558
14	574	39	1599
15	615	40	1640
16	656	41	1681
17	697	42	1722
18	738	43	1763
19	779	44	1804
20	820	45	1845
21	861	46	1886
22	902	47	1927
23	943	48	1968
24	984	49	1009
25	1025	50	2050
26	1066	60	2460

42

2	84	27	1134
3	126	28	1176
4	168	29	1218
5	210	30	1260
6	252	31	1302
7	294	32	1344
8	336	33	1386
9	378	34	1428
10	420	35	1470
11	462	36	1512
12	504	37	1554
13	546	38	1596
14	588	39	1638
15	630	40	1680
16	672	41	1722
17	714	42	1764
18	756	43	1806
19	798	44	1848
20	840	45	1890
21	882	46	1932
22	924	47	1974
23	966	48	2016
24	1008	49	2058
25	1050	50	2100
26	1062	60	2520

43

2	86	27	1161
3	129	28	1204
4	172	29	1247
5	215	30	1200
6	258	31	1333
7	301	32	1376
8	344	33	1419
9	387	34	1462
10	430	35	1505
11	473	36	1548
12	516	37	1591
13	559	38	1634
14	602	39	1677
15	645	40	1720
16	688	41	1763
17	731	42	1806
18	774	43	1849
19	817	44	1892
20	860	45	1935
21	903	46	1978
22	946	47	2021
23	989	48	2064
24	1032	49	2107
25	1075	50	2150
26	1118	60	2580

44

2	88	27	1188
3	132	28	1232
4	176	29	1276
5	210	30	1320
6	264	31	1364
7	308	32	1408
8	352	33	1452
9	396	34	1496
10	440	35	1540
11	484	36	1584
12	528	37	1628
13	572	38	1672
14	616	39	1716
15	660	40	1760
16	704	41	1804
17	748	42	1848
18	792	43	1892
19	836	44	1936
20	880	45	1980
21	924	46	2024
22	968	47	2068
23	1012	48	2112
24	1056	49	2156
25	1100	50	2200
26	1144	60	2640

45

2	90	27	1215
3	135	28	1260
4	180	29	1305
5	225	30	1350
6	270	31	1395
7	315	32	1440
8	360	33	1485
9	405	34	1530
10	450	35	1575
11	495	36	1620
12	540	37	1665
13	585	38	1710
14	630	39	1755
15	675	40	1800
16	720	41	1845
17	765	42	1890
18	810	43	1935
19	855	44	1980
20	900	45	2025
21	945	46	2070
22	990	47	2115
23	1035	48	2160
24	1080	49	2205
25	1125	50	2250
26	1170	90	2700

46

2	92	27	1242
3	138	28	1288
4	184	29	1334
5	230	30	1380
6	276	31	1426
7	322	32	1472
8	368	33	1518
9	414	34	1564
10	460	35	1610
11	506	36	1656
12	552	37	1702
13	598	38	1748
14	644	39	1794
15	690	40	1840
16	736	41	1886
17	782	42	1932
18	828	43	1978
19	874	44	2024
20	920	45	2070
21	966	46	2116
22	1012	47	2162
23	1058	48	2208
24	1104	49	2254
25	1150	50	2300
26	1196	60	2760

47

2	94	27	1269
3	141	28	1316
4	188	29	1363
5	235	30	1410
6	282	31	1457
7	329	32	1504
8	376	33	1551
9	423	34	1598
10	470	35	1645
11	517	36	1692
12	564	37	1739
13	611	38	1786
14	658	39	1833
15	705	40	1880
16	752	41	1927
17	799	42	1974
18	846	43	2021
19	893	44	2068
20	940	45	2115
21	987	46	2162
22	1034	47	2209
23	1081	48	2256
24	1128	49	2303
25	1175	50	2350
26	1222	60	2820

48

2	96	27	1296
3	144	28	1344
4	192	29	1392
5	240	30	1440
6	288	31	1488
7	336	32	1536
8	384	33	1584
9	432	34	1632
10	480	35	1680
11	528	36	1728
12	576	37	1776
13	624	38	1824
14	672	39	1872
15	720	40	1920
16	768	41	1968
17	816	42	2016
18	864	43	2064
19	912	44	2112
20	960	45	2160
21	1008	46	2208
22	1056	47	2256
23	1104	48	2304
24	1152	49	2352
25	1200	50	2400
26	1248	60	2880

49

2	98	27	1323
3	147	28	1372
4	196	29	1421
5	245	30	1470
6	294	31	1519
7	343	32	1568
8	392	33	1617
9	441	34	1666
10	490	35	1715
11	539	36	1764
12	588	37	1813
13	637	38	1862
14	686	39	1911
15	735	40	1960
16	784	41	2009
17	833	42	2058
18	882	43	2107
19	931	44	2156
20	980	45	2205
21	1029	46	2254
22	1078	47	2303
23	1127	48	2352
24	1176	49	2401
25	1225	50	2450
26	1274	60	2640

50

2	100	27	1350
3	150	28	1400
4	200	29	1450
5	250	30	1500
6	300	31	1550
7	350	32	1600
8	400	33	1650
9	450	34	1700
10	500	35	1750
11	550	36	1800
12	600	37	1850
13	650	38	1900
14	700	39	1950
15	750	40	2000
16	800	41	2050
17	850	42	2100
18	900	43	2150
19	950	44	2200
20	1000	45	2250
21	1050	46	2300
22	1100	47	2350
23	1150	48	2400
24	1200	49	2450
25	1250	50	2500
26	1300	60	3000

51

2	102	27	1377
3	153	28	1428
4	204	29	1479
5	255	30	1530
6	306	31	1581
7	357	32	1632
8	408	33	1683
9	459	34	1734
10	510	35	1785
11	561	36	1836
12	612	37	1887
13	663	38	1938
14	714	39	1989
15	765	40	2040
16	816	41	2091
17	867	42	2142
18	918	43	2193
19	969	44	2244
20	1020	45	2295
21	1071	46	2346
22	1122	47	2397
23	1173	48	2484
24	1224	49	2499
25	1275	50	2550
26	1326	60	3060

52

2	104	27	1404
3	256	28	1456
4	208	29	1508
5	260	30	1560
6	312	31	1612
7	364	32	1664
8	416	33	1716
9	468	34	1708
10	520	35	1820
11	572	36	1072
12	624	37	1924
13	676	38	1970
14	728	39	2028
15	780	40	2080
16	832	41	2132
17	884	42	2184
18	936	43	2236
19	988	44	2288
20	1040	45	2340
21	1092	40	2392
22	1144	47	2444
23	1196	48	2496
24	1248	49	2548
25	1300	50	2600
26	1352	60	3120

53

2	106	27	1431
3	159	28	1484
4	212	29	1537
5	265	30	1590
6	318	31	1643
7	371	32	1696
8	424	33	1749
9	477	34	1802
10	530	35	1855
11	583	36	1908
12	636	37	1061
13	689	38	2014
14	742	39	2067
15	795	40	2120
16	848	41	2173
17	901	42	2226
18	954	43	2279
19	1007	44	2332
20	1060	45	2385
21	1113	46	2438
22	1166	47	2491
23	1219	48	2544
24	1272	49	2597
25	1325	50	2650
26	1378	60	3180

54

2	108	27	1458
3	162	28	1512
4	126	29	1566
5	270	30	1620
6	324	31	1674
7	378	32	1728
8	432	33	1782
9	486	34	1836
10	540	35	1890
11	594	36	1944
12	648	37	1998
13	702	38	2052
14	756	39	2106
15	810	40	2160
16	864	41	2214
17	918	42	2268
18	972	43	2322
19	1020	44	2376
20	1080	45	2430
21	1134	46	2484
22	1188	47	2538
23	1242	48	2592
24	1296	49	2646
25	1350	50	2700
26	1404	60	3240

55

2	110	27	1485
3	165	28	1540
4	220	29	1595
5	275	30	1650
6	330	31	1705
7	385	32	1760
8	440	33	1815
9	495	34	1870
10	550	35	1025
11	605	36	1980
12	660	37	2035
13	715	38	2090
14	770	39	2145
15	825	40	2200
16	880	41	2255
17	935	42	2310
18	990	43	2365
19	1045	44	2420
20	1100	45	2475
21	1155	46	2530
22	1210	47	2585
23	1265	48	2640
24	1320	49	2095
25	1375	50	2750
26	1430	60	3300

56

2	112	27	1512
3	168	28	1568
4	224	29	1624
5	280	30	1680
6	336	31	1736
7	392	32	1792
8	448	33	1848
9	504	34	1904
10	560	35	1960
11	616	36	2016
12	672	37	2072
13	728	38	2128
14	784	39	2184
15	840	40	2240
16	896	41	2296
17	952	42	2352
18	1008	43	2408
19	1064	44	2464
20	1120	45	2520
21	1176	46	2576
22	1232	47	2632
23	1288	48	2688
24	1344	49	2744
25	1400	50	2800
26	1456	60	3360

57

2	114	27	1539
3	171	28	1596
4	228	29	1653
5	285	30	1710
6	342	31	1767
7	399	32	1824
8	456	33	1881
9	513	34	1938
10	570	35	1995
11	627	36	2052
12	684	37	2109
13	741	38	2166
14	789	39	2223
15	855	40	2280
16	912	41	2337
17	969	42	2394
18	1026	43	2451
19	1083	44	2508
20	1140	45	2565
21	1197	46	2622
22	1254	47	2679
23	1311	48	2736
24	1368	49	2893
25	1425	50	4850
26	1482	60	3420

58

2	116	27	1566
3	174	28	1624
4	232	29	1682
5	290	30	1740
6	348	31	1798
7	406	32	1856
8	464	33	1914
9	522	34	1972
10	580	35	2030
11	638	36	2088
12	696	37	2146
13	754	38	2204
14	812	39	2262
15	870	40	2320
16	928	41	2378
17	986	42	2436
18	1044	43	2494
19	1102	44	2552
20	1160	45	2610
21	1218	46	2668
22	1276	47	2726
23	1334	48	2784
24	1392	49	2842
25	1450	50	2900
26	1508	60	3480

59

2	118	27	1593
3	177	28	1652
4	236	29	1711
5	295	30	1770
6	354	31	1829
7	413	32	1888
8	472	33	1947
9	531	34	2006
10	590	35	2065
11	649	36	2124
12	708	37	2183
13	767	38	2242
14	826	39	2301
15	885	40	2360
16	944	41	2419
17	1003	42	2478
18	1062	43	2537
19	1121	44	2596
20	1180	45	2655
21	1239	46	2714
22	1298	47	2773
23	1357	48	2832
24	1416	49	2891
25	1475	50	2950
26	1534	60	3540

60

2	120	27	1620
3	180	28	1680
4	240	29	1740
5	300	30	1800
6	300	31	1860
7	420	32	1920
8	480	33	1980
9	540	34	2040
10	600	35	2100
11	660	36	2160
12	720	37	2220
13	780	38	2280
14	840	39	2340
15	900	40	2400
16	960	41	2460
17	1020	42	2520
18	1080	43	2580
19	1140	44	2640
20	1200	45	2700
21	1260	46	2760
22	1320	47	2820
23	1380	48	2880
24	1440	49	2940
25	1500	50	3000
26	1560	60	3600

61

2	122	27	1647
3	183	28	1608
4	244	29	1769
5	305	30	1830
6	366	31	1891
7	427	32	1952
8	488	33	2013
9	549	34	2074
10	610	35	2135
11	671	36	2196
12	732	37	2257
13	793	38	2318
14	854	39	2379
15	915	40	2440
16	976	41	2501
17	1037	42	2562
18	1098	43	2623
19	1159	44	2684
20	1220	45	2745
21	1281	46	2806
22	1342	47	2867
23	1403	48	2928
24	1464	49	2989
25	1525	50	3050
26	1586	60	3660

62

2	124	27	1674
3	186	28	1736
4	248	29	1798
5	310	30	1860
6	372	31	1922
7	434	32	1984
8	496	33	2046
9	558	34	2108
10	620	35	2170
11	682	36	2232
12	744	37	2294
13	806	38	2356
14	868	39	2418
15	930	40	2480
16	992	41	2542
17	1054	42	2604
18	1116	43	2666
19	1178	44	2728
20	1240	45	2790
21	1302	46	2852
22	1364	47	2914
23	1426	48	2976
24	1468	49	3038
25	1550	50	3100
26	1612	60	3720

63

2	126	27	1701
3	189	28	1764
4	252	29	1827
5	315	30	1890
6	378	31	1953
7	441	32	2016
8	504	33	2079
9	567	34	2142
10	630	35	2205
11	693	36	2268
12	756	37	2331
13	819	38	2394
14	882	39	2457
15	945	40	2520
16	1008	41	2583
17	1071	42	2646
18	1134	43	2709
19	1197	44	2772
20	1260	45	2835
21	1323	46	2898
22	1386	47	2961
23	1449	48	3024
24	1512	49	3087
25	1575	50	3150
26	1638	60	3780

64

2	128	27	1728
3	192	28	1792
4	256	29	1856
5	320	30	1920
6	384	31	1984
7	448	32	2048
8	512	33	2112
9	576	34	2176
10	640	35	2240
11	704	36	2304
12	768	37	2368
13	832	38	2432
14	896	39	2496
15	960	40	2500
16	1024	41	2624
17	1088	42	2688
18	1152	43	2752
19	1216	44	2816
20	1280	45	2880
21	1344	46	2944
22	1408	47	3008
23	1472	48	3072
24	1536	49	3136
25	1600	50	3200
20	1664	60	3840

65

2	130	27	1755
3	195	28	18[illegible]0
4	260	29	1885
5	325	30	1950
6	390	31	2015
7	455	32	2080
8	520	33	2145
9	5[illegible]5	34	2210
10	650	35	2275
11	715	36	2340
12	780	37	2405
13	845	38	2470
14	910	39	2535
15	975	40	2600
16	1040	41	2665
17	1105	42	2730
18	1170	43	2795
19	1235	44	2860
20	1300	45	2925
21	1365	46	2990
22	1430	47	3055
23	1495	48	3120
24	1560	49	3185
25	1625	50	3250
26	1690	60	3900

66

2	132	27	1782
3	198	28	1848
4	264	20	1914
5	330	30	1980
6	396	31	2046
7	462	32	2112
8	528	33	2178
9	594	34	2244
10	660	35	2310
11	726	36	2376
12	792	37	2442
13	858	38	2508
14	924	39	2574
15	990	40	2640
16	1056	41	2706
17	1122	42	2772
18	1188	43	2838
19	1254	44	2904
20	1320	45	2970
21	1386	46	3036
22	1452	47	3102
23	1518	48	3168
24	1584	49	3234
25	1650	50	3300
26	1716	60	3960

67

2	134	27	1809
3	201	28	1876
4	368	29	1943
5	335	30	2010
6	402	31	2077
7	469	32	2144
8	536	33	2211
9	603	34	2278
10	670	35	2345
11	737	36	2412
12	804	37	2479
13	871	38	2546
14	938	39	2613
15	1005	40	2680
16	1072	41	2747
17	1139	42	2814
18	1206	43	2881
19	1273	44	2948
20	1340	45	3015
21	1407	46	3082
22	1474	47	3149
23	1541	48	3216
24	1608	49	3283
25	1675	50	3350
26	1742	60	4020

68			
2	136	27	1836
3	204	28	1904
4	272	29	1972
5	340	30	2040
6	426	31	2108
7	476	32	2176
8	544	33	2244
9	612	34	2312
10	680	35	2380
11	748	36	2448
12	816	37	2516
13	884	38	2584
14	952	39	2652
15	1020	40	2720
16	1088	41	2788
17	1156	42	2856
18	1224	43	2924
19	1202	44	2992
20	1360	45	3060
21	1428	46	3128
22	1496	47	3196
23	1564	48	3264
24	1632	49	3332
25	1700	50	3400
26	1708	06	4080

70			
2	140	27	1800
3	210	28	1960
4	280	29	2030
5	350	30	2100
6	420	31	2176
7	490	32	2240
8	560	33	2310
9	630	34	2380
10	700	35	2450
11	770	36	2520
12	840	37	2590
13	910	38	2660
14	980	39	2730
15	1050	40	2800
16	1120	41	2870
17	1190	42	2940
18	1260	43	3010
19	1330	44	3080
20	1400	45	3150
21	1470	46	3220
22	1540	47	3290
23	1610	48	3360
24	1680	49	3430
25	1750	50	3500
26	1820	60	4200

72			
2	144	27	1944
3	216	28	2016
4	288	29	2088
5	360	30	2160
6	432	31	2232
7	504	32	2304
8	576	33	2376
9	648	34	2448
10	720	35	2520
11	792	36	2592
12	864	37	2664
13	936	38	2736
14	1068	39	2808
15	1080	40	2880
16	1152	41	2952
17	1224	42	3024
18	1296	43	3096
19	1368	44	3168
20	1440	45	3240
21	1512	46	3312
22	1584	47	3384
23	1656	48	3456
24	1728	49	3528
25	1800	50	3600
26	1872	60	4320

69			
2	138	27	1863
3	207	28	1932
4	276	29	2001
5	345	30	2070
6	414	31	2139
7	483	32	2208
8	552	33	2277
9	621	34	2346
10	690	35	2415
11	759	36	2484
12	828	37	2553
13	897	38	2622
14	966	39	2691
15	1035	40	2760
16	1104	41	2829
17	1173	42	2898
18	1242	43	2967
19	1311	44	3036
20	1380	45	3105
21	1449	46	3174
22	1518	47	3243
23	1587	48	3312
24	1656	49	3381
25	1725	50	3450
26	1794	60	4140

71			
2	142	27	1917
3	213	28	1988
4	284	29	2059
5	355	30	2130
6	426	31	2201
7	497	32	2272
8	568	33	2343
9	639	34	2414
10	710	35	2485
11	781	36	2556
12	852	37	2627
13	923	38	2698
14	994	39	2769
15	1065	40	2840
16	1136	41	2911
17	1207	42	2982
18	1278	43	3053
19	1349	44	3124
20	1420	45	3195
21	1491	46	3266
22	1562	47	3337
23	1633	48	3408
24	1704	49	3479
25	1775	50	3550
20	1846	60	4260

73			
2	146	27	1971
3	219	28	2044
4	292	29	2117
5	365	30	2190
6	438	31	2263
7	511	32	2336
8	584	33	2409
9	657	34	2482
10	730	35	2555
11	803	36	2628
12	876	37	2701
13	949	38	2774
14	1022	39	2847
15	1095	40	2920
16	1168	41	2993
17	1241	42	3066
18	2314	43	3139
19	1387	44	3212
20	1460	45	3285
21	1533	46	3358
22	1606	47	3431
23	1079	48	3504
24	1752	49	3577
25	1825	50	3650
26	1898	60	4380

74

2	148	27	1098
3	222	28	2072
4	296	20	2146
5	370	30	2220
6	444	31	2294
7	518	32	2368
8	592	33	2442
9	666	34	2516
10	740	35	2590
11	814	36	2664
12	888	37	2738
13	962	38	2812
14	1036	39	2886
15	1110	40	2960
16	1184	41	3034
17	1258	42	3108
18	1332	43	3182
19	1406	44	3256
20	1480	45	3330
21	1554	46	3404
22	1628	47	3478
23	1702	48	3552
24	1776	49	3626
25	1850	50	3700
26	1924	60	4440

75

2	150	27	2025
3	225	28	2100
4	300	29	2175
5	375	30	2250
6	450	31	2325
7	525	32	2400
8	600	33	2475
9	675	34	2550
10	750	35	2625
11	825	36	2700
12	900	37	2775
13	975	38	2850
14	1050	39	2925
15	1125	40	3000
16	12[illegible]	41	3075
17	1275	42	3150
18	13[illegible]0	43	3225
19	1425	44	3300
20	1500	45	3375
21	1575	46	3450
22	1650	47	3525
23	1725	48	3600
24	1800	49	3675
25	1875	50	3750
26	1950	60	4500

76

2	152	27	2052
3	228	28	2128
4	304	29	2204
5	380	30	2280
6	456	31	2356
7	532	32	2432
8	608	33	2508
9	684	34	2584
10	760	35	2660
11	836	36	2736
12	912	37	2812
13	988	38	2888
14	1064	39	2964
15	1140	40	3040
16	1216	41	3116
17	1292	42	3192
18	1368	43	3268
19	1444	44	3344
20	1520	45	3420
21	1596	46	3496
22	1672	47	3572
23	1748	48	3648
24	1824	49	3724
25	1900	50	3802
26	1976	60	4560

77

2	154	27	2079
3	231	28	2156
4	308	29	2238
5	385	30	2310
6	462	31	2387
7	539	32	2464
8	616	33	2541
9	693	34	2618
10	770	35	2695
11	847	36	2772
12	924	37	2849
13	1001	38	2926
14	1078	39	3003
15	1155	40	3080
16	1232	41	3157
17	1309	42	3234
18	1386	43	3311
19	1463	44	3388
20	1540	45	3465
21	1617	46	3542
22	1694	47	3610
23	1771	48	3696
24	1848	49	3773
25	1925	50	3850
26	2002	60	4620

78

2	156	27	2106
3	234	28	2184
4	312	29	2262
5	390	30	2340
6	468	31	2418
7	546	32	2496
8	624	33	2574
9	702	34	2652
10	780	35	2730
11	858	36	2808
12	936	37	2886
13	1014	38	2964
14	1092	39	3042
15	1170	40	3120
16	1248	41	3198
17	1326	42	3276
18	1404	43	3354
19	1482	44	3432
20	1560	45	3510
21	1638	46	3588
22	1716	47	3666
23	1794	48	3744
24	1872	42	3822
25	1950	50	3900
26	2028	60	4680

79

2	158	27	2133
3	237	28	2212
4	316	29	2291
5	395	30	2370
6	474	31	2449
7	553	32	2528
8	632	33	2607
9	711	34	2686
10	790	35	2765
11	869	36	2844
12	948	37	2923
13	1027	38	3002
14	1106	39	3081
15	1185	40	3160
16	1264	41	3239
17	1343	42	3318
18	1422	43	3397
19	1501	44	3476
20	1580	45	3555
21	1659	46	3634
22	1738	47	3713
23	1817	48	3792
24	1896	49	3871
25	1975	50	3950
26	2054	60	4740

80

2	160	27	2160
3	240	28	2240
4	320	29	2320
5	400	30	2400
6	480	31	2480
7	560	32	2560
8	640	33	2640
9	720	34	2720
10	800	35	2800
11	880	36	2080
12	960	37	2960
13	1040	38	3040
14	1120	39	3120
15	1200	40	3200
16	1280	41	3280
17	1360	42	3260
18	1440	43	3440
19	1520	44	3520
20	1600	45	3600
21	1680	46	3680
22	2760	47	3760
23	1840	48	3840
24	1920	49	3920
25	2000	50	4000
26	2080	60	4800

81

2	162	27	2187
3	243	28	2268
4	224	29	2349
5	405	30	2430
6	486	31	2511
7	597	32	2592
8	648	33	2673
9	729	34	2754
10	810	35	2835
11	891	36	2916
12	972	37	2997
13	1053	38	3078
14	1134	39	3159
15	1215	40	3240
16	1296	41	3321
17	1377	42	3402
18	1458	43	3483
19	1539	44	3564
20	1620	45	3645
21	1701	46	3726
22	1782	47	3807
23	1803	48	3888
24	1944	49	3960
25	2025	50	4050
26	2106	60	4860

82

2	164	27	2214
3	246	28	2296
4	328	29	2378
5	410	30	2460
6	492	31	2542
7	574	32	2624
8	656	33	2706
9	738	34	2788
10	820	35	2870
11	902	36	2952
12	984	37	3034
13	1066	38	3116
14	1148	39	3198
15	1230	40	3280
16	1312	41	3362
17	1394	42	3444
18	1476	43	3526
19	1558	44	3608
20	1640	45	3690
21	1722	46	3772
22	1804	47	3854
23	1886	48	3936
24	1968	49	4018
25	2050	50	4100
26	2132	60	4920

83

2	166	27	2241
3	249	28	2324
4	332	29	2407
5	415	30	2490
6	498	31	2573
7	581	32	2656
8	664	33	2739
9	747	34	2822
10	830	35	2905
11	913	36	2988
12	996	37	3071
13	1079	38	3154
14	1162	39	3237
15	1245	40	3320
16	1328	41	3403
17	1411	42	3486
18	1494	43	3569
19	1577	44	3652
20	1660	45	3735
21	1743	46	3818
22	1826	47	3901
23	1909	48	3984
24	1992	49	4067
25	2075	50	4150
26	2158	60	4980

84

2	168	27	2268
3	252	28	2352
4	336	29	2436
5	420	30	2520
6	504	31	2004
7	588	32	2688
8	672	33	2772
9	756	34	2856
10	840	35	2040
11	924	36	3024
12	1008	37	3108
13	1092	38	3192
14	1176	39	3276
15	1260	40	3360
16	1344	41	3444
17	1428	42	3528
18	1512	43	3612
19	1596	44	3696
20	1680	45	3786
21	1764	46	3864
22	1848	47	3948
23	1932	48	4032
24	2016	49	4116
25	2100	50	4200
26	2184	60	5040

85

2	170	27	2295
3	255	28	2380
4	340	29	2465
5	425	30	2550
6	510	31	2035
7	595	32	2720
8	680	33	2805
9	765	34	2890
10	850	35	2975
11	935	36	3060
12	1020	37	3145
13	1105	38	3230
14	1100	39	3315
15	1275	40	3400
16	1360	41	3485
17	1445	42	3570
18	1530	43	3655
19	1615	44	3740
20	1700	45	3825
21	1785	46	3910
22	1870	47	3995
23	1955	48	4080
24	2040	49	4165
25	2125	50	4250
26	2210	60	5100

86

2	172	27	2322
3	258	28	2408
4	344	29	2494
5	430	30	2580
6	516	31	2666
7	602	32	2752
8	688	33	2838
9	774	34	2924
10	860	35	3010
11	946	36	3096
12	1032	37	3182
13	1118	38	3268
14	1204	39	3354
15	1290	40	3440
16	1376	41	3526
17	1462	42	3612
18	1548	43	3698
19	1634	44	3784
20	1720	45	3870
21	1806	46	3956
22	1892	47	4042
23	1978	48	4128
24	2064	49	4214
25	2150	50	4300
26	2236	60	5160

87

2	174	27	2349
3	261	28	2436
4	348	29	2523
5	435	30	2610
6	522	31	2697
7	609	32	2784
8	696	33	2871
9	783	34	2958
10	870	35	3045
11	957	36	3132
12	1041	37	3219
13	1131	38	3306
14	1218	39	3393
15	1305	40	3480
16	1392	41	3567
17	1479	42	3654
18	1560	43	3741
19	1653	44	3828
20	1740	45	3915
21	1817	46	4002
22	1914	47	4889
23	2001	48	4176
24	2088	49	4263
25	2175	50	4350
26	2262	60	5220

88

2	176	27	2376
3	264	28	2464
4	352	29	2552
5	440	30	2640
6	528	31	2728
7	616	32	2816
8	704	33	2904
9	892	34	2992
10	880	35	3080
11	968	36	3168
12	1056	37	3250
13	1144	38	3344
14	1232	39	3432
15	1320	40	3520
16	1408	41	3690
17	1496	42	3608
18	1584	43	3784
19	1672	44	3872
20	1760	45	3960
21	1848	46	4048
22	1036	47	4136
23	2024	48	4224
24	2112	49	4312
25	2200	50	4400
26	2288	60	5280

89

2	178	27	2403
3	267	28	2492
4	356	29	2581
5	445	30	2670
6	534	31	2759
7	623	32	2848
8	712	33	2937
9	801	34	3026
10	890	35	3115
11	979	36	3204
12	1068	37	3203
13	1157	38	3382
14	1246	39	3471
15	1335	40	3560
16	1424	41	3649
17	1513	42	3738
18	1602	43	3827
19	1691	44	3916
20	1780	45	4005
21	1869	46	4094
22	1958	47	4183
23	2047	48	4272
24	2136	49	4361
25	2225	50	4450
26	2314	60	5340

90

2	180	27	2430
3	270	28	2520
4	360	29	2610
5	450	30	2700
6	540	31	2790
7	630	32	2880
8	720	33	2970
9	810	34	3060
10	900	35	3150
11	990	36	3240
12	1080	37	3330
13	1170	38	3420
14	1260	39	3510
15	1350	40	3600
16	1440	41	3690
17	1530	42	3780
18	1620	43	3870
19	1710	44	3960
20	1800	45	4050
21	1890	46	4140
22	1980	47	4230
23	2070	48	4320
24	2160	49	4410
25	2250	50	4500
26	2340	60	5400

91

2	182	27	2457
3	273	28	2548
4	364	29	2639
5	455	30	2730
6	546	31	2821
7	637	32	2912
8	728	33	3003
9	819	34	3094
10	910	35	3158
11	1001	36	3276
12	1092	37	3267
13	1183	38	3458
14	1274	39	3549
15	1365	40	3640
16	1456	41	3731
17	1547	42	3822
18	1638	43	3913
19	1729	44	4004
20	1820	45	4095
21	1911	46	4186
22	2002	47	4277
23	2093	48	4368
24	2184	49	4459
25	2275	50	4550
26	2366	60	5460

92

2	184	27	2484
3	276	28	2576
4	368	29	2668
5	460	30	2760
6	552	31	2852
7	644	32	2944
8	736	33	3036
9	828	34	3128
10	920	35	3220
11	1012	36	3312
12	1104	37	3404
13	1196	38	3496
14	1288	39	3588
15	1380	40	3680
16	1472	41	3772
17	1564	42	3864
18	1656	43	3956
19	1748	44	4048
20	1840	45	4140
21	1932	46	4232
22	2024	47	4324
23	2116	48	4416
24	2208	49	4508
25	2300	50	4600
26	2392	60	5520

93

2	186	27	2511
3	279	28	2604
4	372	29	2697
5	465	30	2790
6	558	31	2883
7	651	32	2976
8	744	33	3069
9	837	34	3162
10	930	35	3255
11	1023	36	3348
12	1116	37	3441
13	1209	38	3534
14	1302	39	3627
15	1395	40	3720
16	1488	41	3813
17	1581	42	3906
18	1674	43	3999
19	1767	44	4092
20	1860	45	4185
21	1953	46	4278
22	2046	47	4371
23	2139	48	4464
24	2232	49	4557
25	2325	50	4650
26	2418	60	5580

94

2	188	27	2538
3	282	28	2632
4	376	29	2726
5	470	30	2820
6	564	31	2914
7	658	32	3008
8	752	33	3102
9	846	34	3196
10	940	35	3290
11	1034	36	3384
12	1128	37	3478
13	1222	38	3572
14	1316	39	3666
15	1410	40	3760
16	1504	41	3854
17	1598	42	3948
18	1692	43	4042
19	1786	44	4136
20	1880	45	4230
21	1974	46	4324
22	2068	47	4418
23	2162	48	4512
24	2256	49	4606
25	2350	50	4700
26	2444	60	5640

95

2	190	27	2565
3	285	28	2660
4	380	29	2755
5	475	30	2850
6	570	31	2945
7	665	32	3040
8	760	33	3135
9	855	34	3230
10	950	35	3325
11	1045	36	3420
12	1140	37	3515
13	1235	38	3610
14	1330	39	3705
15	1425	40	3800
16	1520	41	3895
17	1615	42	3990
18	1710	43	4085
19	1805	44	4180
20	1900	45	4275
21	1995	46	4370
22	2090	47	4465
23	2185	48	4560
24	2280	49	4655
25	2375	50	4750
26	2470	60	5700

96

2	192	27	2592
3	288	28	2688
4	384	29	2784
5	480	30	2880
6	576	31	2976
7	672	32	3072
8	768	33	3168
9	864	34	3264
10	960	35	3360
11	1056	36	3456
12	1152	37	3552
13	1248	38	3648
14	1344	39	3744
15	1440	40	3840
16	1536	41	3936
17	1632	42	4032
18	1728	43	4128
19	1824	44	4224
20	1920	45	4320
21	2016	46	4416
22	2112	47	4512
23	2208	48	4608
24	2304	49	4704
25	2400	50	4800
26	2496	60	5760

97

2	194	27	2619
3	291	28	2716
4	388	29	2813
5	485	30	2910
6	582	31	3007
7	679	32	3104
8	776	33	3201
9	873	34	3298
10	970	35	3395
11	1067	36	3492
12	1164	37	3589
13	1261	38	3686
14	1358	39	3783
15	1455	40	3880
16	1552	41	3977
17	1649	42	4074
18	1746	43	4171
19	1843	44	4268
20	1940	45	4365
21	2037	46	4462
22	2134	47	4559
23	2231	48	4656
24	2328	49	4753
25	2425	50	4850
26	2522	60	5820

98

2	196	27	2646
3	294	28	2744
4	402	29	2842
5	490	30	2940
6	588	31	3038
7	686	32	3136
8	784	33	3234
9	882	34	3332
10	980	35	3430
11	1078	36	3528
12	1176	37	3626
13	1274	38	3724
14	1372	39	3822
15	1470	40	3920
16	1568	41	4018
17	1666	42	4116
18	1764	43	4214
19	1862	44	4312
20	1960	45	4410
21	2058	46	4508
22	2156	47	4606
23	22 4	48	4704
24	2352	49	4802
25	2450	50	4900
26	2548	00	5880

99

2	198	27	2673
3	297	28	2772
4	396	29	2871
5	495	30	2970
6	594	31	3069
7	693	32	3168
8	792	33	3267
9	891	34	3366
10	990	35	3465
11	1089	36	3564
12	1188	37	3663
13	1287	38	3762
14	1386	39	3861
15	1485	40	3960
16	1584	41	4059
17	1683	42	4158
18	1782	43	4257
19	1881	44	4356
20	1980	45	4455
21	2079	46	4554
22	2178	47	4653
23	2277	48	4752
24	2376	40	4851
25	2475	50	4950
26	2574	06	5940

100

2	200	27	2700
3	300	28	2800
4	400	29	2900
5	500	30	3000
6	600	31	3100
7	700	32	3200
8	800	33	3300
9	900	34	3400
10	1000	35	3500
11	1100	36	3600
12	1200	37	3700
13	1300	38	3800
14	1400	39	3900
15	1500	40	4000
16	1600	41	4100
17	1700	42	4200
18	1800	43	4300
19	1900	44	4400
20	2000	45	4500
21	2100	46	4600
22	2200	47	4700
23	2300	48	4800
24	2400	49	4900
25	2500	50	5000
26	2600	00	6000

200

2	400	27	5400
3	600	28	5600
4	800	29	5800
5	1000	30	6000
6	1200	31	6200
7	1400	32	6400
8	1600	33	6600
9	1800	34	6800
10	2000	35	7000
11	2200	36	7200
12	2400	37	7400
13	2600	38	7600
14	2800	39	7800
15	3000	40	8000
16	3200	41	8200
17	3400	42	8400
18	3600	43	8600
19	3800	44	8800
20	4000	45	9000
21	4200	46	9200
22	4400	47	9400
23	4600	48	9600
24	4800	49	9800
25	5000	50	10000
26	5200	60	12000

300

2	600	27	8100
3	900	28	8400
4	1200	29	8700
5	1500	30	9000
6	1800	31	9300
7	2100	32	9600
8	2400	33	9900
9	2700	34	10200
10	3000	35	10500
11	3300	36	10800
12	3600	37	11100
13	3900	38	11400
14	4200	39	11700
15	4500	40	12000
16	4800	41	12300
17	5100	42	12600
18	5400	43	12900
19	5700	44	13200
20	6000	45	13500
21	6300	46	13800
22	6600	47	14100
23	6900	48	14400
24	7200	49	14700
25	7500	50	15000
26	7800	60	18000

400

2	800	27	10800
3	1200	28	11200
4	1600	29	11600
5	2000	30	12000
6	2400	31	12400
7	2800	32	12800
8	3200	33	13200
9	3600	34	13600
10	4000	35	14000
11	4400	36	14400
12	4800	37	14800
13	5200	38	15200
14	5600	39	15600
15	6000	40	16000
16	6400	41	16400
17	6800	42	16800
18	7200	43	17200
19	7600	44	17600
20	8000	45	18000
21	8400	46	18400
22	8800	47	18800
23	9200	48	19200
24	9600	49	19600
25	10000	50	20000
26	10400	60	24000

500			
2	1000	27	13500
3	1500	28	14000
4	2000	29	14500
5	2500	30	15000
6	3000	31	15500
7	3500	32	16000
8	4000	33	16500
9	4500	34	17000
10	5000	35	17500
11	5500	36	18000
12	6000	37	18500
13	6500	38	19000
14	7000	39	19500
15	7500	40	20000
16	8000	41	20500
17	8500	42	21000
18	9000	43	21500
19	9500	44	22000
20	10000	45	22500
21	10500	46	23000
22	11000	47	23500
23	11500	48	24000
24	12000	49	24500
25	12500	50	25000
26	13000	60	30000

600			
2	1200	27	16200
3	1800	28	16800
4	2400	29	17400
5	3000	30	18000
6	3600	31	18600
7	4200	32	19200
8	4800	33	19800
9	5400	34	20400
10	6000	35	21000
11	6600	36	21600
12	7200	37	22200
13	7800	38	22800
14	8400	39	23400
15	9000	40	24000
16	9600	41	24600
17	10200	42	25200
18	10800	43	25800
19	11400	44	26400
20	12000	45	27000
21	12600	46	27600
22	13200	47	28200
23	13800	48	28800
24	14400	49	29400
25	15000	50	30000
26	15600	06	36000

700			
2	1400	27	18900
3	2100	28	19600
4	2800	29	20300
5	3500	30	21000
6	4200	31	21700
7	4900	32	22400
8	5600	33	23100
9	6300	34	23800
10	7000	35	24500
11	7700	36	25200
12	8400	37	25900
13	9100	38	26600
14	9800	39	27300
15	10500	40	28000
16	11200	41	28700
17	11900	42	29400
18	12600	43	30100
19	13300	44	30800
20	14000	45	31500
21	14700	46	32200
22	15400	47	32900
23	16100	48	33600
24	16800	49	24300
25	17500	50	35000
26	18200	60	42000

800			
2	1600	27	21600
3	2400	28	22400
4	3200	29	23200
5	4000	30	24000
6	4800	31	24800
7	5600	32	25600
8	6400	33	26400
9	7200	34	27200
10	8000	35	28000
11	8800	36	28800
12	9600	37	29600
13	10400	38	30400
14	11200	39	31200
15	12000	40	32000
16	12800	41	32800
17	13000	42	33600
18	14400	43	34400
19	15200	44	35200
20	16000	45	36000
21	16800	46	36800
22	17600	47	37600
23	18400	48	38400
24	19200	49	39200
25	20000	50	40000
26	20800	60	48000

900			
2	1800	27	24300
3	2700	28	25200
4	3600	29	26100
5	4500	30	27000
6	5400	31	27900
7	6300	32	28800
8	7200	33	29700
9	8100	34	30600
10	9000	35	31500
11	9900	36	32400
12	10800	37	33300
13	11700	38	34200
14	12600	39	35100
15	13500	40	36000
16	14400	41	36900
17	15300	42	37800
18	16200	43	38700
19	17100	44	39600
20	18000	45	40500
21	18900	40	41400
22	19800	47	42300
23	20700	48	43200
24	21600	49	44100
25	22500	50	45000
26	23400	60	54000

1000			
2	2000	27	27000
3	3000	28	28000
4	4000	29	29000
5	5000	30	30000
6	6000	31	31000
7	7000	32	32000
8	8000	33	33000
9	9000	34	34000
10	10000	35	35000
11	11000	36	36000
12	12000	37	37000
13	13000	38	38000
14	14000	39	39000
15	15000	40	40000
16	16000	41	41000
17	17000	42	42000
18	18000	43	43000
19	19000	44	44000
20	20000	45	45000
21	21000	46	46000
22	22000	47	47000
23	23000	48	48000
24	24000	49	49000
25	25000	50	50000
26	26000	60	60000

Das

Das II. Capitel.

Von dem Viereck/ ſo zwar Winckelgerecht/ doch Ablang/ zu Latein ein Parallelogrammum.

MAn gibt dir vor ein Grundſtück von gerechten Winckeln / deſſen obere und untere Seiten 16. Ruthen/ die Seiten nach der Länge 25. Ruthen/ und werdeſt gefragt / wie groß der Platz ſeye? Beſuche
Fig. 10. in erſt bedeuten Rechnungbüchel / oben 16. zur lincker Hand herab 25. läufft / 400. ſage 400. Creutzruthen ſeye der Platz / oder Gröſſe dieſes Grundſtücks. Und weilen vorhero ein Vortrag §. 2. angedeutet worden / daß 400. Creutzruthen im Jughard / zwey Einſetz / oder ein Tagwerck seynd/ alſo ſchlieſſe / daß diß Grundſtück folglich ein Jughart ꝛc. ſeye/ nach Müncturen Werckſchuch/ Fig. 10.

Das III. Capitel.

Anmerckung.

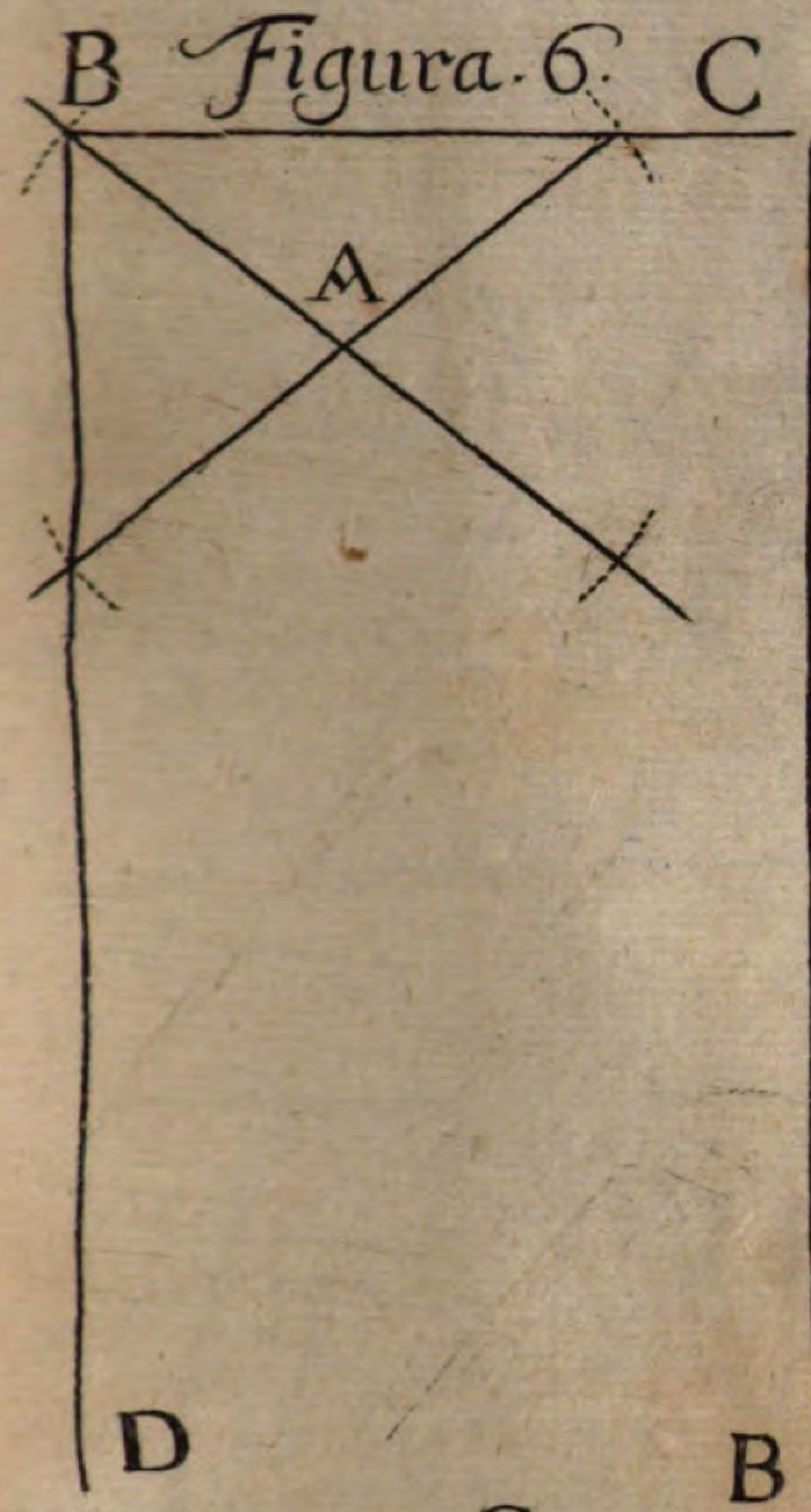
WAnn der vorgegebene Platz nicht juſt auslauffet mit Ruthen/ ſondern bey denen Ruthen auch Schuch ſich einfinden / als im erſten vorgehenden Exempel / §. 1. ſetze / es ſeye 24. Ruthen und 6. Schuch die Breite / deßgleichen 24. Ruthen und 6. Schuch die Länge / ſo ſage ich 6. mahl 6. iſt 36. Schuch und 30. Schuch machen drey Ruthen/ alſo machte der gantze Platz 579. Creutzruthen und 6. Creutzſchuch. Wiederum im andern Exempel / ſo die obere und Seiten 16. Ruthen und 5. Schuch / die Seiten in der Länge 25. Ruthen und 8. Schuch/ alsdann multiplicier ich Schuch mit Schuch / und ſage 5. mahl 8. iſt 40. Alſo habe ich mehrmahl 4. Ruthen mehr / folgender gantze Platz ein Jughart und 4. Ruthen oder 40. Schuch. Gleiche Beſchaffenheit hat es/ wañ neben denen Schuhen auch Zoll verhanden ſeynd.

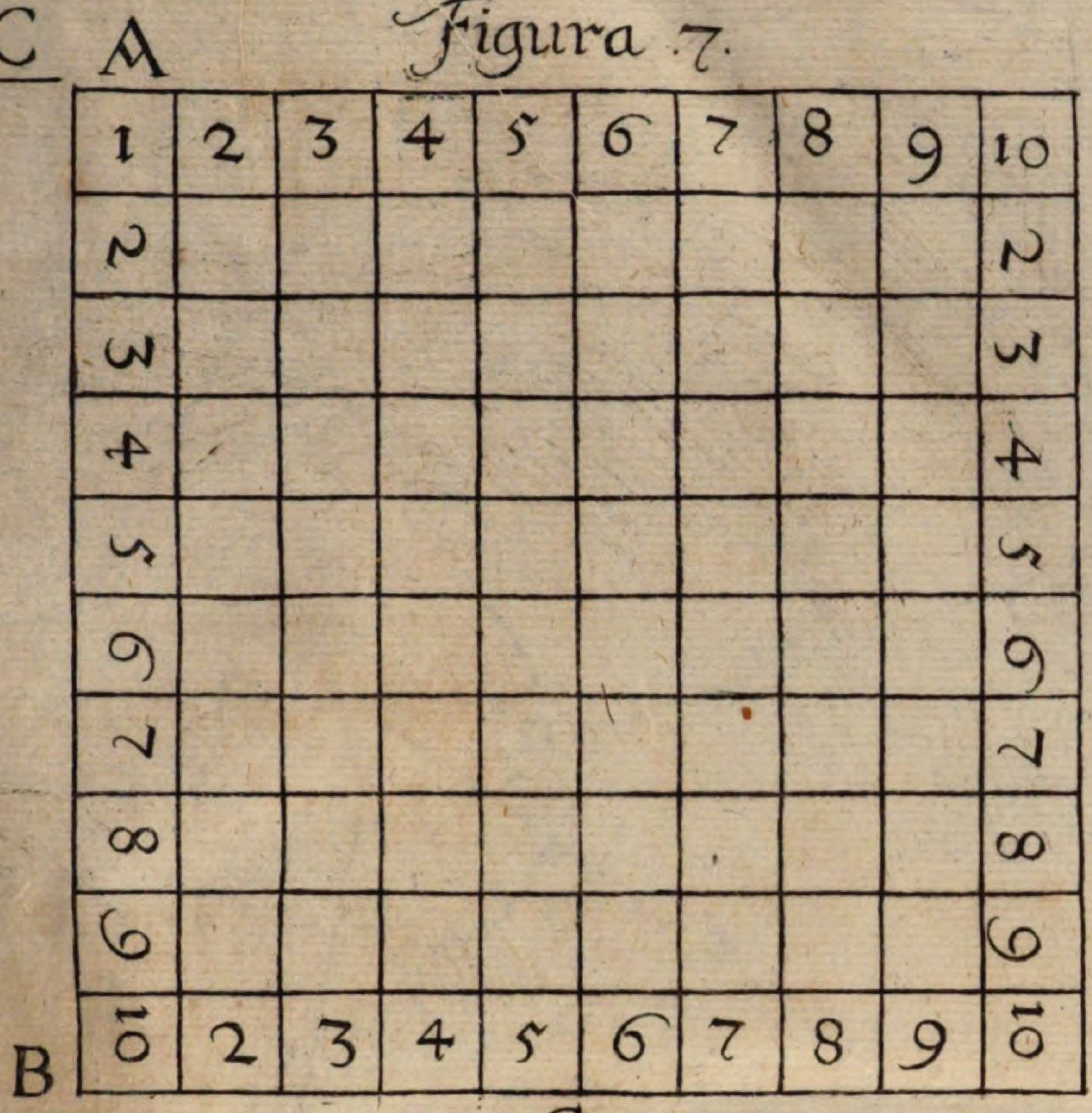
Das IV. Capitel.

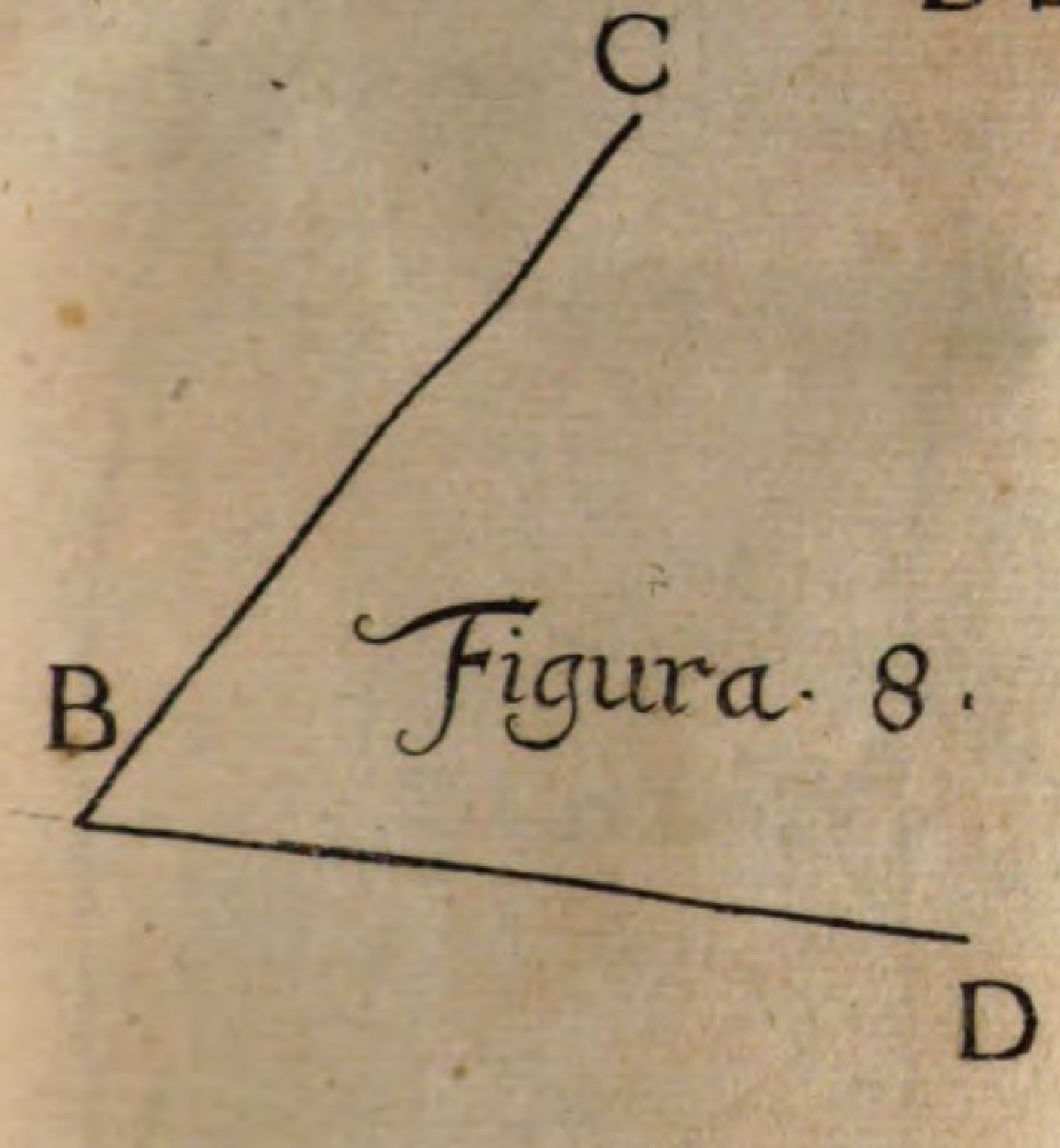
Von dem regulierten Dreyeck.

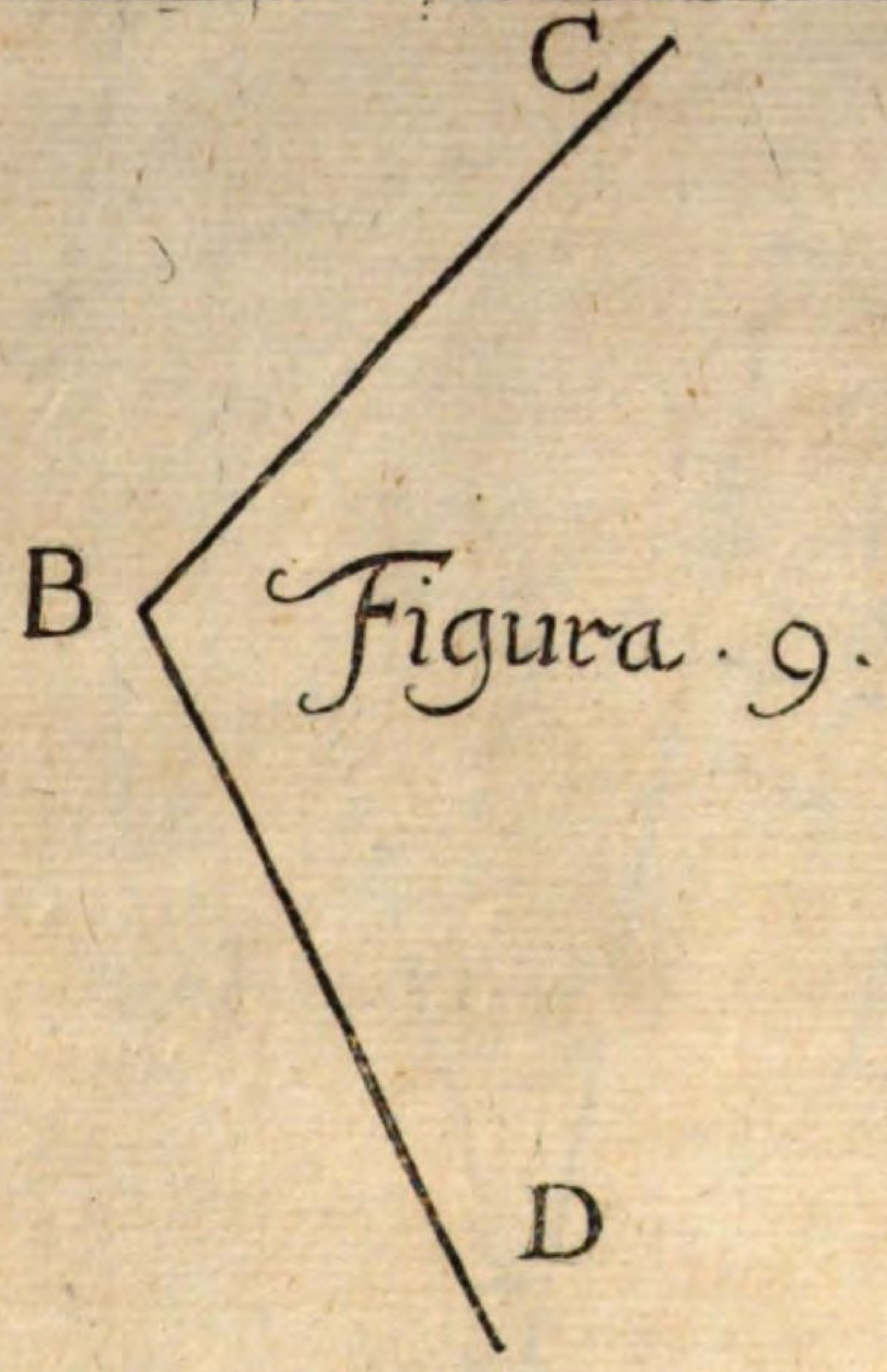
MAn gibt dir vor einen Platz von drey Spießeck/ deren drey Seiten gantz gleich von 18. Ruthen ſeynd/ dieſen Platz zu verſtehen/ theile eine Seiten in die Helfft / ſo haſt du 9. Ruthen/ alldort / ſtecke ein Marck oder Stecken. Von dieſen Stecken biß zu dem Gegenſpitz hinauf meſſe
Fig. 11. die Linie/ als von A. biß B. Fig. 11. mit der Helffte oder 9. Ruthen / multiplicier die Linie A. B. ſo haſt du den Platz erkundiget. Nun die Linie A. B. hat 14. Ruth und ein halbe. Such dann im Büchel oben 15. zur lincken Hand 9. ſo findeſt du 135. Creutzruthen. Weilen aber bey denen 15. ein halbe Ruthen iſt / ſo ſag 9. halb machen 4. gantz/ bleibt ein halbe über / dieſe 4. zu denen vorderen geſetzt/ thun 134. Ruthen / ein halbe oder 50 Creutzſchuch / und dieſes iſt der geſuchte Platz. Fig. 11.

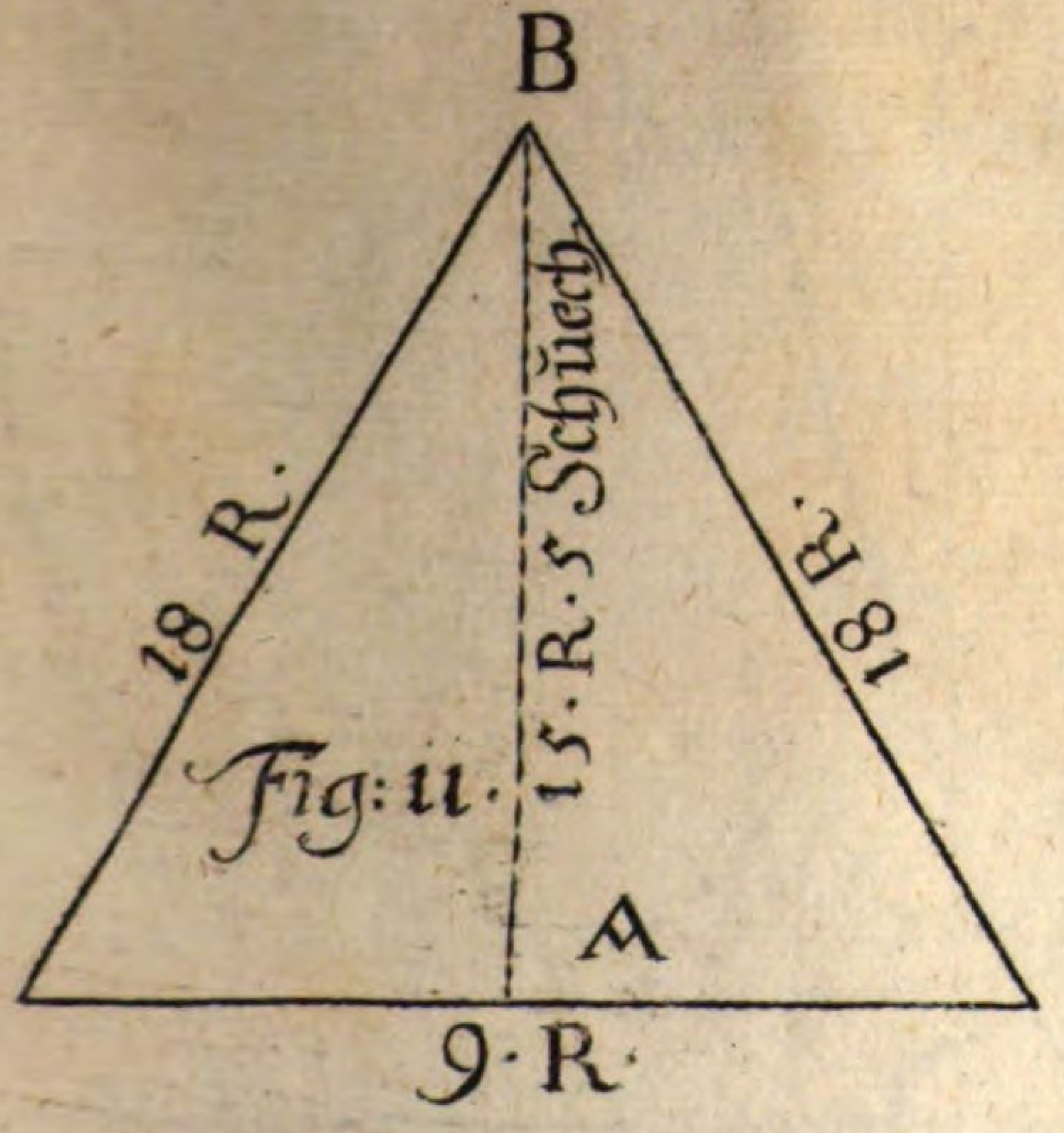
Das


B
Figura 6.
C
A
D


A
Figura 7.
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
2 2
3 3
4 4
5 5
6 6
7 7
8 8
9 9
10 2 3 4 5 6 7 8 9 10
B


C
B
Figura 8.
D


C
B
Figura 9.
D


B
18 R.
15. R. 5 Schüech
18 R.
Fig: 11.
A
9. R.

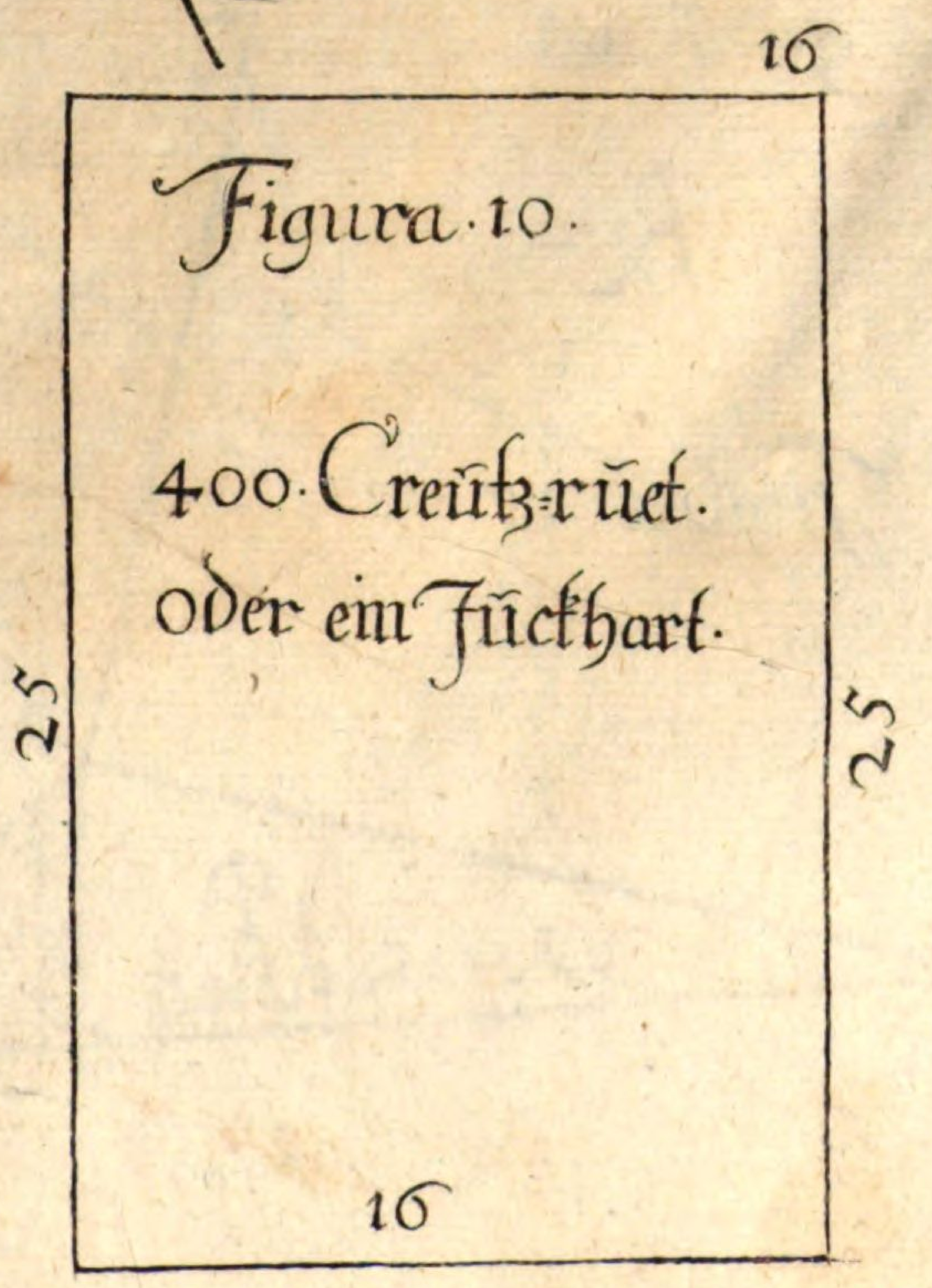

16
Figura 10.
400. Creütz-rüet.
oder ein Jūchart.
25
25
16

Figura 12
Fig 13
Fig 14
Figura 15
Figura 16

Figura 12.
6.R.
6.R.
6.R.
6.R.
B
4.R. 1. Schü
C
6.R.
A
D
Fig. 13.
18.
18.
B
18.
18.R. 1/2
15.R. 2
18.R.
18.
20AR.
9
Fig. 14.
30
W 20
B
25 R.
10
Rüett
E
D
E
3.R.
O.
9
A
C
6R.
90 Rüett.
R.
12.R.
Figura. 15.
B
P.
D
9R. 17.R. 1 Schü
2.R. 7 Schü
F
A
B
G
H
Figura 16.
5R.
5R
C
D

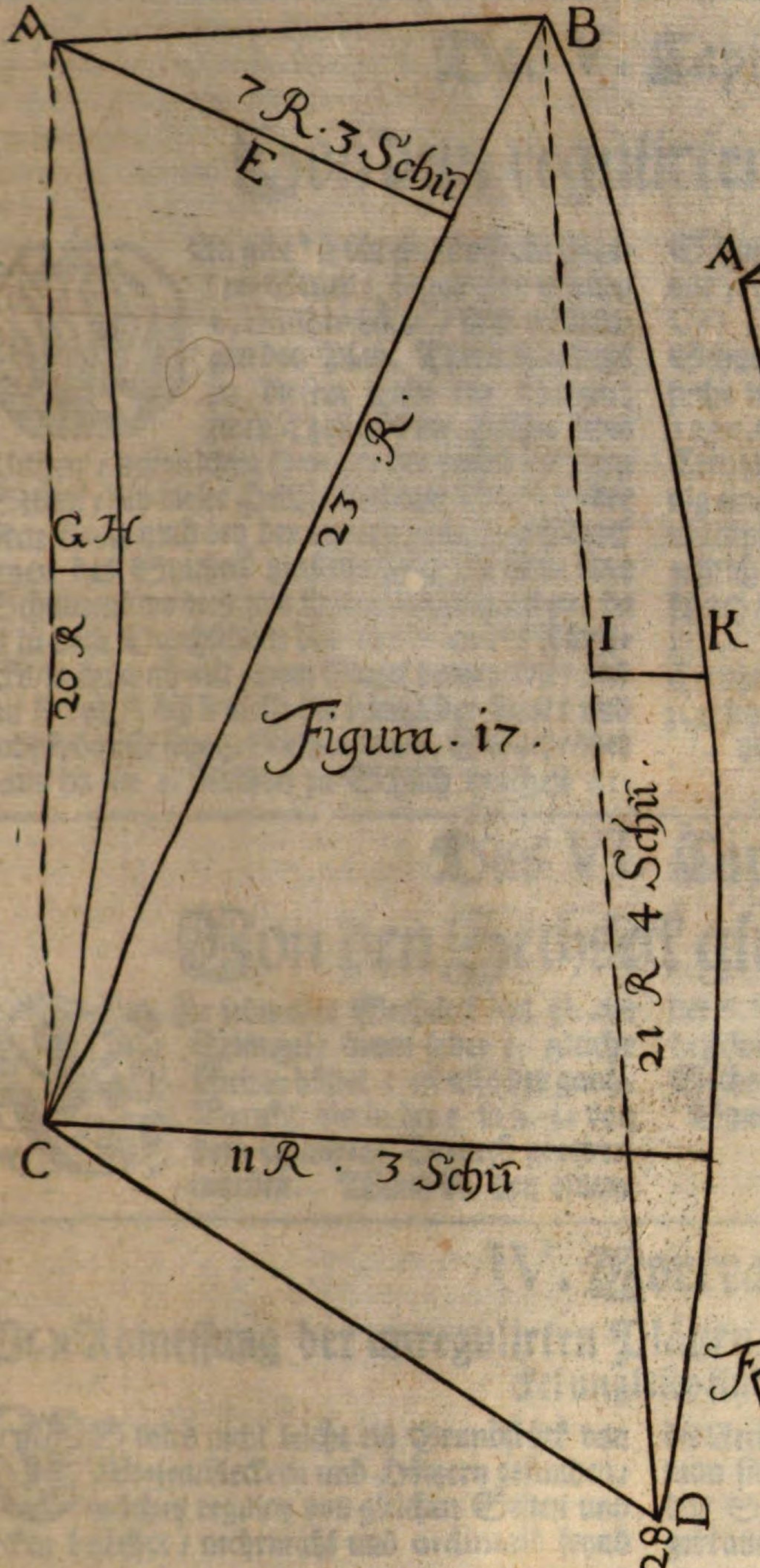


Figura. 17.

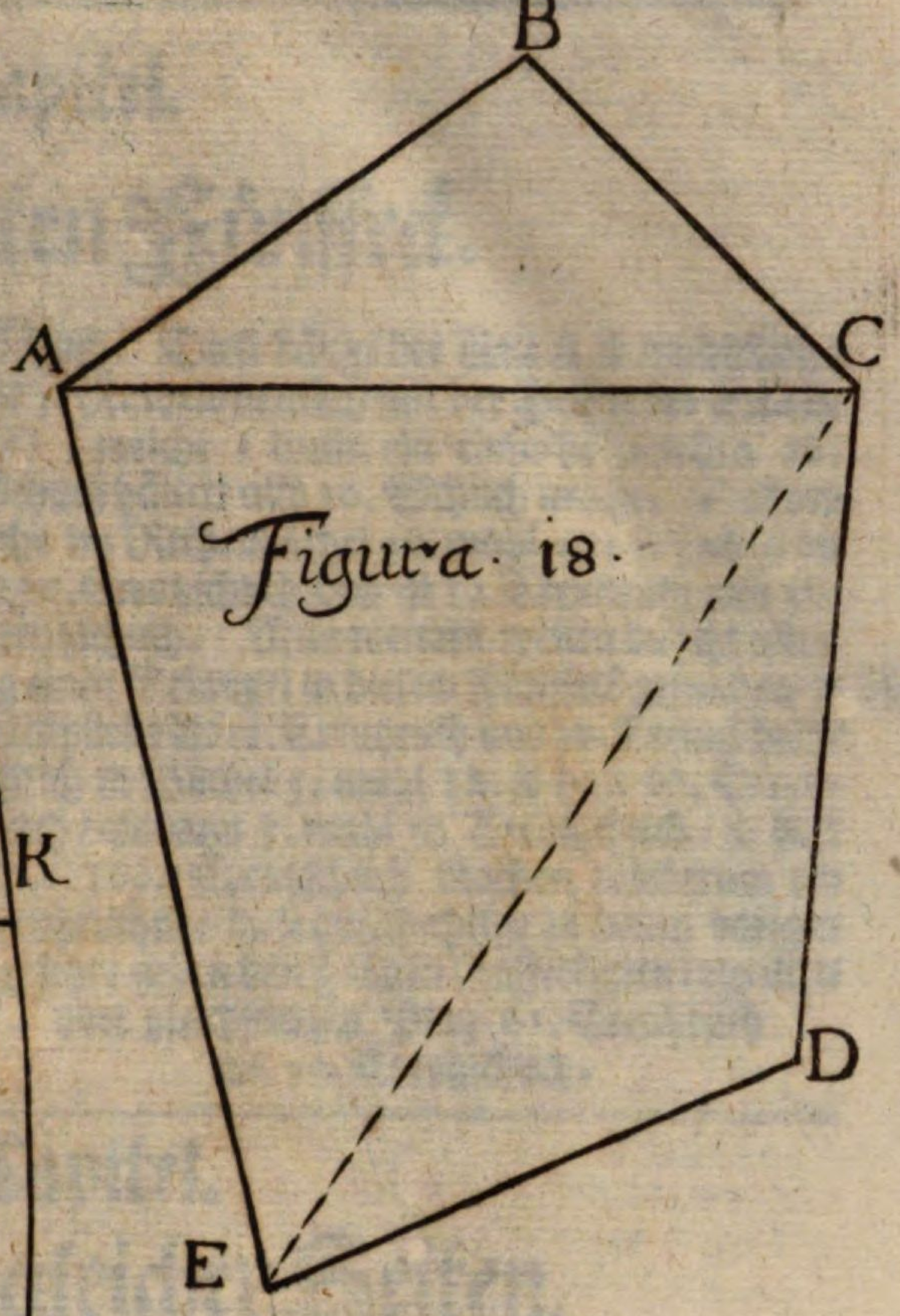


Figura. 18.

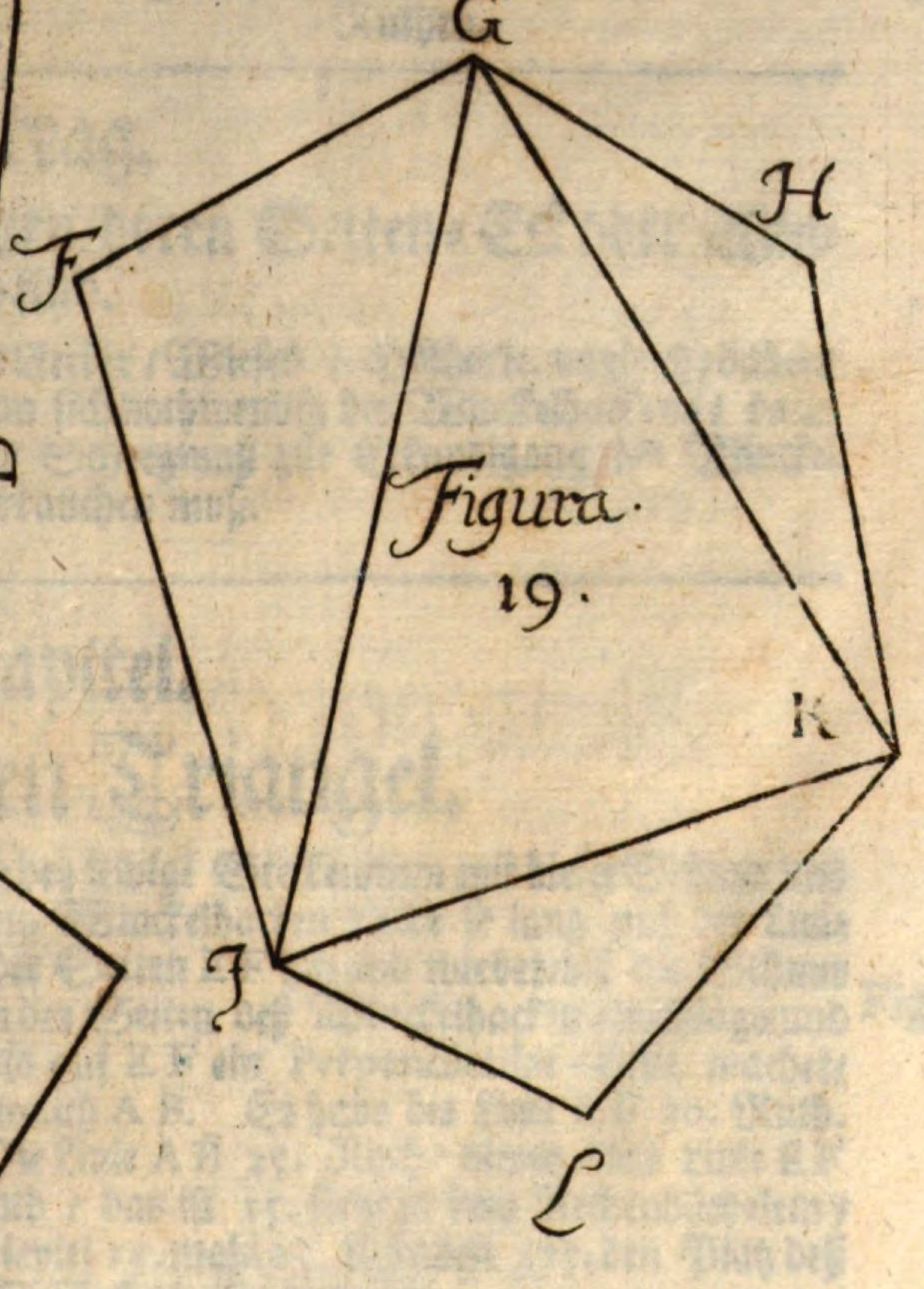


Figura. 19.

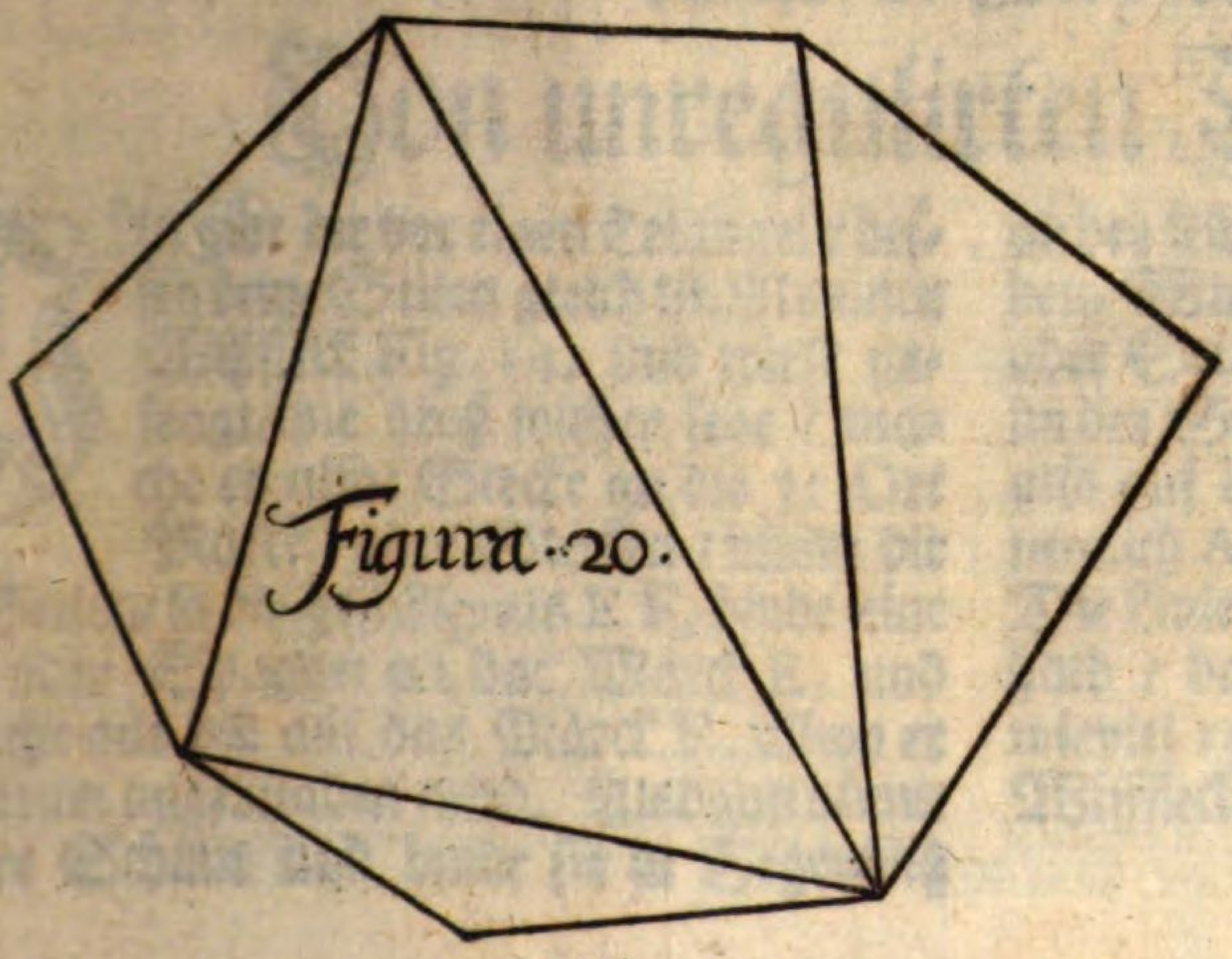


Figura. 20.

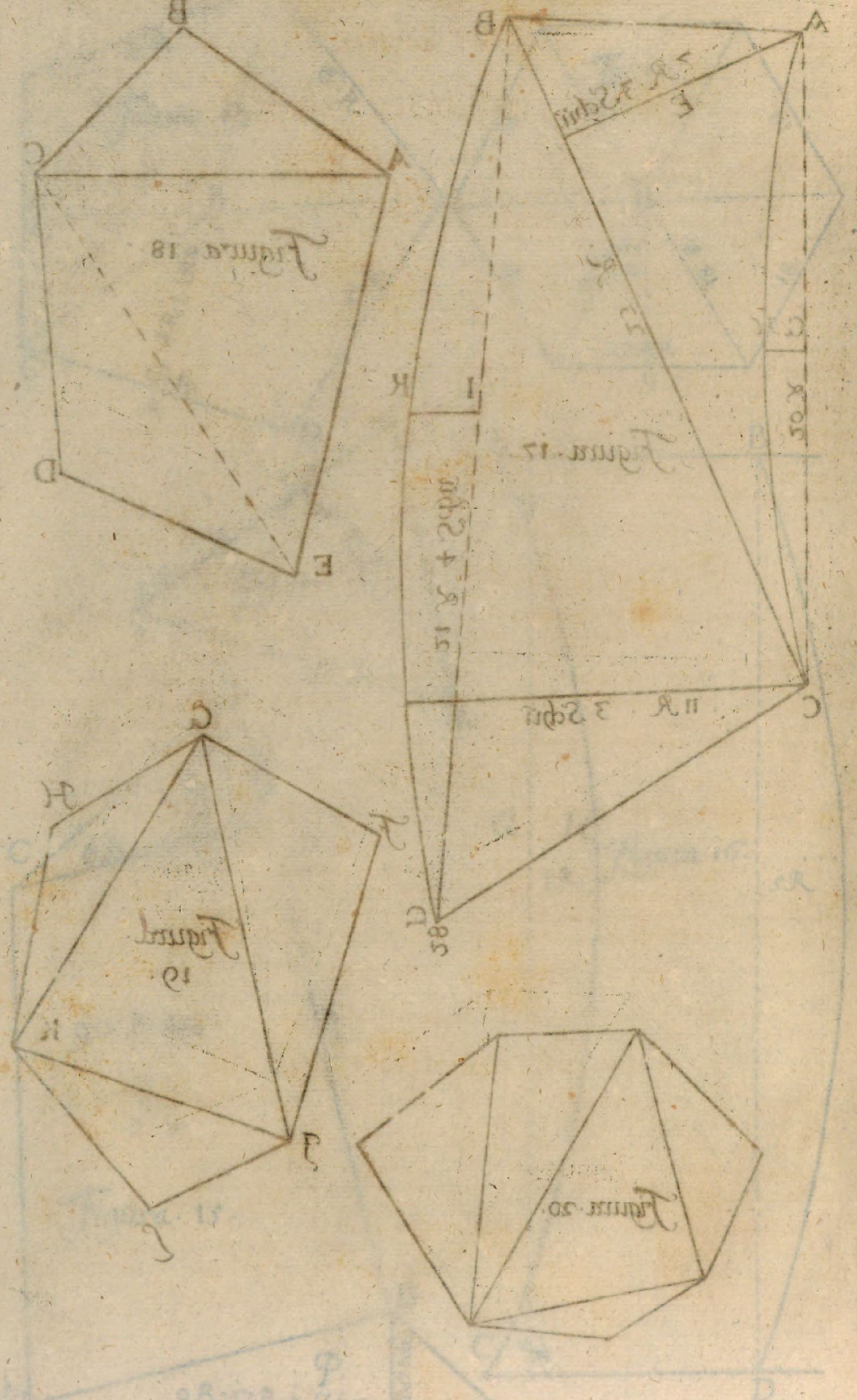


Figura 17
Figura 18
Figura 19
Figura 20

Das V. Capitel.

Von dem regulirten Fünffeck.

MAn gibt dir vor ein fünffecks Garten-Stück / deſſen jede Seiten 6. Ruthen hältet / ſolſt erkündigen den Platz. Theile Anfangs zu dieſem Ende ein Seiten; zwey Theil gibt die Helffte drey Ruthen / deßgleichen thue bey der nechſt-andern Seiten / bey dieſer Helffte ſtecke ein Stecken oder Marck / wie auch bey der andern / von dem Marck gegen das Spießeck hinüber ziehe ein Linie oder Schnur / allwo dieſe zwo Linien durchſchneiden / da iſt in dem Durchſchnitt das centrum des Fünffecks / ſo du auch mit einem Marck bemerckeſt / und mit B von A biß B meſſe die Länge der Linie / und findeſt / daß ſie ſeye 4. Ruthen und 1. Schuch / oder wann du die 4. Ruthen zu Schuch macheſt 41. Schuch. Dieſe Länge der Linie A B multiplicire mit 3. Ruthen / nemlich mit der Helffte der Seiten CD, welche / weiln ein einfache Ruthen 10. Schuch hältet / alſo 30. Schuch mache. Dahero ſuche im Rechenbüchel 30. mahl 41. ſo findeſt du 1230. Creutzſchuch / das iſt 12. Creutzruth und 30. Creutzſchuch. Nun weiters / weilen du jetzt allein einen Triangel in dieſem Fünffeck gefunden / ſo Fig. 12.
multiplicire die 12. Creutzruth und 30. Creutzſchuch / erſtlich in Büchel 5. mahl 12. ſo haſt 60. Creutzſchuch / alsdann 5. mahl 30. Creutzſchuch / ſo haſt 150. 100. Creutzſchuch machen wiederum ein Creutzruthen / dieſe aufſchichtige zu denen vorigen zugeſetzt / geben den gantzen fünffeckigten regulirt / oder gleichſeitigen Platz 61. Creutzruth und 50. Creutzſchuch.

Das VI. Capitel.

Von den Sechseck gleicher Seiten.

EIn jedwedes Sechseck hat gleiche Triangel / deren jeder 3. gleiche Seiten hältet / iſt alſo der gantze Bericht hierin der / ſo §. 4. von dem regulirten Dreyeck gegeben worden. Wann du den einen / der 6. Triangel gemeſſen / ſo multiplicire den Platz deſſelben mit 6. ſo haſt du den gantzen Platz des Sechseck. Fig. 13. und findeſt 6. mahl hundert; Fig. 11.
Dann in Rechnungbüchel 6. mahl 39. iſt 234. &
gantz zuſammen 834. Creutz-Ruthen. Fig. 13.

IV. Vortrag.

Von Abmeſſung der unregulirten Plätzen / deren Seiten-Eck oder Winckel ungleich ſind.

ES wird nicht leicht ein Grundſtück von Wieſen / Aeckern und Höltzern gefunden / welches regular von gleichen Seiten und Ecken beſtehet / mehrmahl und ordinariè ſeynd die Aecker / Wieſen / Höltzer ꝛc. ungleich / dahero man ſich nothwendig des Winckelhackens / dann das Schregmaß zur Erkundigung der Winckel gebrauchen muß.

Das I. Capitel.

Von unregulirten Triangel.

MAn gibt dir vor einen Triangel / deſſen keine Seiten gleich iſt. Als einen Wißfleck Fig. 14. und wirſt gefragt / wie groß ſolcher ſeye? mache es alſo: Stecke an die 3. Ort Marck / oder Stecken / nimm dir vor eine Seiten / ſo dir gefällig / als E F, binde eine Schnur oder Spagget an das Marck E, und ſtrecke ſolche aus biß auf das Marck F, allwo er hier wiederum angebunden wird. Alsdann nimm ein andere Schnur und binde ſie in Gegenſpitz an bey ſelbigẽ Stecken / nun mit dieſer Schnür und dem Winckelhacken rucke ſo lang auf der Linie oder Seiten E F hin und wieder / biß die Schnur Fig. 14.
an der Seiten deß Winckelhacken einſchläge / und alſo auf E F ein Perpendicular-Linie machet / nemlich A B. Es habe die Linie E F 30. Ruth. Die Linie A B 25. Ruth / nimm dieſe Linie E F halb / das iſt 15. ſiehe in dem Rechenbüchelein / wieviel 15. mahl 25. ſo findeſt 375. den Platz deß Wißflecks in Creutzruthen.

Fig. 14. Wann du nicht gern die Schnur braucheſt/ oder wegen Weite/Unebene des Platzes/ oder anderer Ungelegenheit halber nicht brauchen kanſt/ſo nimme das Schregmaß auf ſeinen Füſſen geſetzt/ und rucke den Fuß ſo lange hin und wieder/ biß daß du durch die Abſehen im Puncten A ſeheſt das Marck oder Stecken B am Gegeneck/ deßgleichen auch E und F und auf die Weiß durch das Winckelrecht aufgethane Schregmaß und deſſen drey Abſehen die perpendicularem lineam durch das Geſichte erforſcheſt. Dann wann du durch die 3. Abſehen die drey Marck / Stecken oder Stangen ſehen magſt/ſo iſt es gewiß/daß der Punct/ wo der Fuß des Winckelhackens ſtecke/ das Ort der Winckel-gerechten oder perpendicular Linie ſeye/ in der praxi und Ubung iſt es gantz leicht.

Das II. Capitel.

Von denen ablang= und von vier ungleichen Seiten beſtehenden Aeckern.

Stecke dein Inſtrument mit dem Fuß bey A in den Boden / und wende ein Abſehen deſſen Winckelgerecht aufgethanen Schregmaß auf B zu einer eingeſteckten Stangen. Das andere Abſehen am Spitz des Linials wendet ſich / und zeiget von ſelbſten den Punct C, deßgleichen thue bey B, nachdem du vorher die Stang heraus gehebt / und bey A eingeſteckt/ ſihe durch die Abſehen von B gegen A zu der Stang / und dann wendet ſich/ und zeiget von ſelbſten das andere Abſehen am Spitz des Linials den Puncten D, ziehe von der Linie A C biß zu der Linie B D ein Perpendicular - Linie / nun meſſe der Linie A E, deßgleichen die Linie B D, rechne die zwey Linien zuſammen / alsdann meſſe auch die Länge der Perpendicular-Linie G H, dieſe (oder wanns dir beſſer geduncket) die zwey zuſamgerechnete mache halb / multiplicir G H mit der andern Helffte/ ſo haſt du den ablangen Acker / biß an die zwey Triangel O P gemeſſet. Dieſe zwey Triangel meſſe auch nach der in dem nechſt vorhergehenden §. 1. gegebenen Lehr. Rechne die drey Stuck zuſammen/ſo haſt du den gantzen Acker / in Exempel. Von A Fig. biß zum B, welche Linie gleich iſt dem G H, (und dieſe alſo nach Belieben ausgelaſſen werden kan) finde ich durch den Maßſtab 12. Ruthen. Von A biß zum C 6. Ruthen / von B biß zum D 9. Ruthen / dieſe zwey ſummire ich zuſammen / und ſage 6. und 9. ſeynd 15. weilen aber dieſe Maß härter zu zwey Theil zu machen/ſo mache ich die Linie A B 12. zu zwey halbe Theil / und ſage 12. der halbe Theil iſt 6. Sechsmahl fünffzehen gibt nach dem Rechnung-Büchel 90. Creutzruthen. Nun der Triangel O hat bey A einen gerechten Winckel/iſt alſo A C ſchon ein Perpendicular-Linie / die multiplicire du mit A E 3. Ruthen/und ſage 3 mahl 6. iſt 18. der halbe Theil gibt 9. Ruthē. Welters der Triangel P iſt ungleich und irregular, dahero ziehe ich von B auf die Linie F D eine Perpendicular-Linie/ und finde durch den Maßſtab das F D 12. Ruthen und 6. Schuch/ die Perpendicular - Linie B I 2. Ruthen und 7. Schuch habe. Nun mache ich F D 12. Ruthen und 6. Schuch / mit Beſetzung nur des 6. zu lauter Schuchen / ſo habe ich 126. Schuch / deßgleichen die Perpendicular - Linie 27. Schuch / 126. halb genommen / mache 63. ſuche in Rechnungbüchel 27. Schuch/ ſo find ich 1701. Schuch oder 17. Ruthen 1. Schuch.

O.	9. Creutzruthen.
R.	90. Creutzruthen.
P.	17. Creutzruthen .6. Creutzſch.
	Summa des Platzes.

Das III. Capitel.

Von denen ablang= und krummen Aeckern.

Fig. 16. WAnn man die Aecker beſichtiget / verſpühret man / daß der meiſte Theil deren krum̃e Biſſing und und ungleiche Seiten oder Breite haben. Man gibt dir vor einen krummen / ungleichen Acker/der habe oben 14. unten aber 10. Ruthen / meſſe ſolchen alſo : bey A ſchlage an den Winckelhacken / und ziehe mit einer Schnur/oder vermittelſt der Abſehen eine Perpendicular - Linie E F, darunter bey F ſchlage ein Marck oder Stecken ein. Die Linie meſſe mit dem Maßſtab 60. Ruthen / alsdann verſuche du mit der Schnur / wie weit nahend bey Mitte des Ackers von G H ſelbige heraus hange/ und wie weit auf der andern Seiten ſolche Schnur hinein hange. Wann das ſpatium von Acker heraus und von Acker hinein gleich iſt / ſo handle/ als wie vorhergehenden §. 2. mit dem Platz R, addire die obere und unter Linie zuſamm / als 14. und 10. Pſund 140. der halbe Theil iſt 70. mit dieſer Helffte multiplicire die Linie E F 60. ſo zeigt dir das Rechnungbüchel den Platz / nemlich 4200. oder welches eins eben ſo viel iſt mit der halben Perpendicular-Linie/die zwey zuſamm gerech-

gerechnete Linien 140. und ſage 30. mahl 140. iſt wiederum gleichwie zuvor 4200. wann du nach der Rechnung-Kunſt mit addiren weiſſt / ſo rechne es nach Baurenziffer zuſam̃en die Ruth zur Ruthen/und die Schuch (wann eine vorhanden) zu Schuch/es gilt gleich.

Im Fall aber die Schnur von A biß C hinab / bey G H nur eine Ruth / hingegen von B biß D hinab ein groſſe Krümme I K, nemlich 3. Ruthen auszeigte / benebens auch die Linie A B und C D nicht parallel oder gleichlauffend / ſondern ſchreg wären. So iſt vonnöthen / daß man von B biß C ein Zwerchlinie zeige / und ſolcher Geſtalten zwey Triangel mache. Den Triangel B D C den Buckel I K hernach hinzuſetze. Die hole Krüm̃e aber G H von dem Triangel C B A hinweg nehme. In dem Triangel E habe die Zwerchlinie B C 24. Ruthen / 7. Ruthen und 3. Schuch halte ſein Perpendicular-Linie. B C halb thut 12. Ruthen / oder 120. Schuch mit 73. Schuch multiplicirt/gibt 8760. Creutzſchuch. Weilen dañ 100. Creutzſchuch ein Creutzruth machen/ſo folget/ daß der Triangel E 73. Creutzruthen in ſeinem Platz begreiffete. Weilen aber die hole Krümme eine Ruthen hat von G biß H und die Gantzlinie 20. Ruthen von A biß C hältet / ſo thue du dieſe 20. Ruthen hinweg von 87. folget / daß der Triangel E 67. Ruthen halte in ſeinem rechten Platz und annoch 60. Creutzſchuch.

Im Triangel F hältet die Linie B D 28. Ruthen die Perpendicular 11. Ruth / 3. Schuch. Fig. 17. Der halbe Theil der Linie B D iſt 14. Ruthen oder 140. Schuch / ſuche in Rechnung-Büchel / 11. mahl 14. ſo findeſt 154. Ruth / wiederum 3. mahl 140. ſo findeſt 420. Creutzſchuch / 400. geben wiederum 4. Creutzruth und 20. Creutzſchuch. Weilen aber der Buckel des Ackers von der Linie I K an 3. Ruthen hält / die Linie B D aber 28. ſo ſuche im Büchel 3. mahl 28. ſo findeſt 84. Ruthen / dieſe 84 Ruthen hinzugethan zu dem Triangel F, nemlich / zu 258. Ruthen 20. Schuch / ſo machet der gantze Platz F 242. Ruth und 20. Schuch. Die zwey Plätz der zwey Triangel aber machen endlich zuſammen / nebſt der krummen Buckel.

E 67. Ruthen / 60. Schuch.
F 242. Ruthen/20. Schuch.
Die Summa des gantzen Ackers
309. Creutzruthen/80. Creutzſchuch.

Das IV. Capitel.

Von Meſſung der fünffeck- ſechseck- ſiebeneckeken Aeckern/ Wieſen/ Höltzer und Weyer/ und von derſelben Grundlegung/ vermittels des Schregmaß.

Es gibt in Feldmeſſen die Erfahrnuß / daß man in denen Höltzern/ Weyern/und zuweilen auch in denen Wißmatten in den Platz nicht hineinkommen / und die innerliche Zwerchlinie, wie auch die Perpendicular-Linie nicht finden kan. Dahero ein Liebhaber der Planimetri von auſſen eines Weyers/ Holtz oder Wißmatts durch das Schregmaß die Winckel und Seiten derſelben auf dem Feld erkundigen / hinnach zu Hauß auf einen Tiſch / Papier oder glatten Reißbret ausreiſſen / die Triangel und dero Plätz ſuchen ſolle / welche Zeignuß und Ausreiſſung zugleich die Grund legen der Weyer / Höltzer / und Wißmatt verrichtet / und kan dieſer Vorthel in allen und jeden regulirten Grundſtücken (dann in den regulirten iſt ohne das nicht vonnöthen / daß man in das Grundſtück hinein gehe / als in einem gerechten Viereck multiplicirt man ein Seiten mit der andern / ſo hat man ſchon den Grund kündig / item/in dem gerechten Dreyeck / wo ein rechter Winckel / meſſt man nur von auſſen eine Seiten / nimmt dieſe halb / und multiplicirt die gantze Perpendicular-Seiten / darmit ſo iſt es wiederum richtig) gar füglich gebraucht werden.

Dahero dann gibt man dir vor einen Weyer oder Holtz von Fünffeck / ſtecke den Fuß des Schregmaß aufrecht nach der Bleywaag in A. In B und E ſtecke March-Stecken oder Stangen auch Bley-gerecht ein; durch die Pinacidia oder Abſehen und zwar von dem Mittern von dem Stand A ſihe zu der rechten Hand auf die Stang E, deßgleichen durch/und von dem mittlern Abſehen / ſihe zur lincken Hand auf die Stang B, alſo zwar / daß deſſen Schregmaß zwey Linial mit dem Abſehen juſt ein ſolch Winckel/mach dergleichen die Füß / und zwey Stangen haben. Dahero das Schregmaß ſo lang auf / und zugethan werden muß / biß die Stangen durch die Abſehen in die Augen zugleich fallen / und ſo dieſes beſchicht / das Inſtrument unverruckt verbleiben ſoll. Alsdann ſihe/wieviel Gradus oder Stuffen auf den Scheibel zwiſchen beyden Linialen des Schregmaß ligen/und abgeſchnitten ſeynd / dieſe mercke mit groſſem Fleiß / ja / ſogar die Theil eines Grads/ſo genau du immer vermagſt. Schreibe ſolche auf ein Schreibtaffel/alsdann meſſe von A biß E die Länge der Seiten. Abermahl meſſe von A biß B die ander Seiten. Notiere beyde Maß in die Schreibtaffel. Nun ziehe den Fuß mit dem Inſtrument aus dem vollbrachten Stand A, und ſtecke ſolchen ein in den Stand B in A, aber ſtecke die ausgehebte Stangen / verrichte die operation / wie vor: von B ſihe durch das mittlere Abſehen zur rechten Hand auf A, alsdann auf C lincker Hand.

Notire die Grad in dem Quadrant des Scheibels / ſo die zwey Linial von innen her einſchlieſſen gantz genau / zehle ſolche / und ſchreibs ein. Meſſe die Seiten von B. zum A. haſt ohne das ſchon von B. zu dem C. ſchreibe ſie ein.

Drittens / bey dem C. mach es abermahl alſo / bey dem D. in dem 4ten Stand auch diß gleich. Endlich / bey den fünfften Stand E. eben auf dieſe offt angeregte Weiß. Wann du alſo auf dem Feld mit einem Maßmath oder Holtz / oder aber vielecketen Weyr fertig biſt ; Mach dich in dein Zimmer / ſchrauff das Schregmahl herunter / nimm das Scheiblein / mach in das Löchlein beym centro ein Zäpfflein hinein / damit du den Zirckel brauchen / in das centrum ſtellen magſt. Nimm ein Reißbret oder ein Papier / zieh ein blinde Linie / nimm aus dem Scheibel / die an dem erſten Stand / bekommen Grad und Minut / trag ſolche auf juſt einen dergleichen Zirckelriß / wie an den Scheibel zu finden / von den geraden Riß an / mache bey dem End des erſten Grads ein Dipflein am Circkelriß / ziehe von centro, wo beyde Linien zuſam̃en ſtoſſen / wiederum ein blinde Linie. Auf dem Schregmaß zehle die bekommene Maß der Seiten / deſſen Holtz übertrag ſolche von Schregmaß auf die Seiten / erſtlich / von A. zum E. oder auf die erſte blinde Linie. Darnach auf die Seiten A. B. oder auf die andere blinde Linie / wo ſich die Ruthen und Schuch enden / allda ziehe den Baſin oder die Zwerchlinie / ſo haſt du ſchon einen Triangel / dieſer Zwerchlinie Gröſſe findeſt du gleich / wann du ſie meſſeſt mit einem Linial deſſen Schregmaß. Deßgleichen / wann du auf dieſer Zwerchlinie mit einen Winckelhacken hin und wieder fahreſt / biß daß die Seiten des Winckelhacken auf den Winckel A zutrifft / ſo haſt du auch in dieſem Triangel die Perpendicular-Linie / ſolche meſſe auch mit dem Schregmaß / wie viel Theile ſie habe / (den einen Theil nimmeſt vor einen Schuch / zehen Theil vor ein Ruthe /) ſo haſt auch die Gröſſe der Perpendicular-Linie. Beide miteinander multiplicirt / der halbe Theil deſſen gibt den Platz des Triangels / oder / wan̄ dir etwan es beſſer Geſtalt mache die Zwerchlinie halb / dieſe mit der Perpendicular multiplicirt / gibt wiederum den Platz / oder weiters die Perpendicular halb genommen / und die gantze Zwerchlinie multiplicirt / gibt abermahl den Platz. Wann du es mit dem dritten Stand alſo macheſt / ſo haſt du mit Verwunderung drey Triangel : zwey äuſſerliche / und den dritten von ſich ſelbſten entſproſſen mit aller ſeiner Maß / ſo da iſt A. B. E. von C. auf die Linie A. E. ziehe ein Perpendicul, meſſe ſolche mit dem Schregmaß (ſo aus dem Papier oder Reißbret den verjungten Maßſtab abgibt) und fahre weiters fort / wie offt bedeutet worden / ſo haſt du dieſes Triangels ſein Platz / alle drey Plätz zuſammen gerechnet / machen die Gröſſe des gantzen Wißmath / Holtzes oder Weyers / und kanſt auf dieſe Weiß in einer halben Stund in dem Zimmer practicè dieſe Meſſerey verrichten / ſo du auch ſonſten etwan in einem Tag / wegen viel in Weg ſtehenden Bäumen / Gräben / Moß / Waſſer und andern obſtaculis nicht verrichten / und innenher des Platzes nicht finden würdeſt.

In denen ſechs Ecken / bekommeſt du drey äuſſerliche Triangel und einen innerlichen / welcher aus denen gezogenen Zwerchlinien mit aller ſeiner Menſur von ſich ſelbſten erwachſet / als in der Figur 19. G. K. I. und brauchet ſolcher hier Operationen.

Das Siebeneck hat 5. Triangel / fürnemlich / 3. äuſſerliche und 2. inwendige / und alſo auf dem Papier nur 5. Operationen vonnöthen.

Fig. 20.

Das ſiebende Buch.

STEREOMETRIA.

Oder

Viſier-Kunſt.

DJe Viſier-Kunſt iſt eine der fürnehmſten Mathematiſchen Künſten/ durch welche man den Inhalt cörperlicher Dinge finden und ausmeſſen kan / und nimmt ihren Urſprung und Fundament aus der Geometria. Sie beſtehet aber fürnemlich in dreyerley Menſuren: Erſtlich in Linealibus, das iſt in der Länge: zum andern/in Superficialibus, das iſt in Flächen: und drittens/in Corporalibus, in Cörpern. Durch die Lineal wird verſtanden die Meſſung einer Läng/ welche weder Breite noch Dicke hat: durch die Superficial aber eine Länge/welche auch eine Breite hat: und durch die Corporal oder cörperliche Meſſung verſtehet man eine Länge/ welche zugleich eine Breite und auch eine Dicke hat/wie der kunſtliebende Leſer aus den Figuren der I. Taffel mit mehrerm wird erſehen und abnehmen können.

Weilen aber dieſe Kunſt ohne die Arithmetica nicht kan verrichtet werden; ſo hab ich / zu beſſerem Grund dieſer Sache/ die Arithmetica Decimalis oder die Rechenkunſt mit gezehender Zahl / welche zur Stereometria ſonderbahr ſehr dienlich iſt/zuvor kürtzlich anführen und vorſtellen wollen/ damit der geneigte Leſer alsdann / wann wir zur Viſier-Kunſt ſelbſten ſchreiten / deſto beſſer die Sach verſtehen / und darinn fort kommen möge.

Arithmetica Decimalis iſt / wann man in Meſſen die Ruthe in 10. Theil oder Schuch theilet / den Schuch ferner theilet man in 10. Zoll. Den Zoll ferner in 10. Gran / und den Gran ſo weiters wieder in 10. Scrupel/rc. daraus dann erfolget/ daß ein Ruthe in die Länge haltet 100. Zoll / oder 1000. Gran / oder 10000. Scrupel.

Ein Schuch aber in der Länge hält 100. Gran/1000. Scrupel / und ein Zoll in die Länge 100. Scrupel.

In Flächen/aber hält ein Quadrat-Ruthen 100. Quadrat-Schuch / ein Quadrat-Schuch 100. Quadrat-Zoll/ein Quadrat-Zoll 100. Quadrat-Gran / und ein Quadrat-Gran 100. Quadrat-Scrupel.

In Corporalibus aber hält ein cörperliche Cubic-Ruthen 1000. Cubic-Schuch: Ein Cubic-Schuch 1000. Cubic-Zoll: Ein Cubic-Zoll 1000. Cubic-Gran 1000. Cubic-Scrupel. Die Zeichen aber belangeng / mit welchen die Zahlen notiret werden / ſeynd ſo wohl in Lineal, Superficial und Corporal beſonders in acht zu nehmen/ wie ausnachgeſetzten Täffelein mit mehrerem zu erſehen.

Tab. Linealis oder Läng=Maß.

Theil.	Ganzes.	Erſtes.	II.	III.	IV.
Namen.	Ruhte.	Schuch.	Zoll.	Gran	Scrupel.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.
Rationes.	1/1	1/10.	1/100.	1/1000.	1/10000.

Tab. Superficialis oder Fläche=Maß.

Theil.	0.	I.	II.	III.	IV.	V.		
Namen.	Quadrat=Ruthe.	Riem=Ruthe.	Quadrat=Schuch.	Riem=Schuch	Quadrat=Zoll.	Riem=Zoll.	Quadrat=Gran.	Riem=Gran.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.	(5.	(6.	(7
Ration.	1/1	1/10.	1/100.	1/1000.	1/10000.	1/100000.	1/1000000.	1/10000000.

Tab. Corporalis oder Cörper=Maß.

Theil.	(0.	I.	II.	III.	VI.	V.	VI.	VII.	VIII.
Namen.	Cubic=Ruthe.	Schach=Cubic=Schuch	Riem=Cubic=Schuch.	Cubic=Schuch.	Schach=Cubic=Zoll.	Riem=Cubic=Zoll.	Cubic=Zoll.	Schach=Cubic=Gran.	Riem=Cubic=Gran.
Zeichen.	(0.	(1.	(2.	(3.	(4.	(5.	(6.	(7.	(8.
Ration.	1/1	1/10	1/100	1/1000.	1/10000.	1/100000.	1/1000000	1/10000000	1/100000000

Zu beſſerem Unterricht habe ich ſolches ferner nach einem verjüngten Schuch mit Figuren erkläret und fürgeſtellet/ wie in TAB. I. zu ſehen iſt.

Num. 1. ſtellet vor einen Schuch in Linial oder Läng=Maß/ welcher in 10. Zoll abgetheilet iſt.

Num. 2. zeiget einen Riem=Zoll/ welcher 10. Zoll lang/und 1. Zoll breit iſt/ und 10. Quadrat=Zoll hältet.

Num. 3. iſt 1. Quadrat=Zoll/welcher 1. Zoll lang/und 1. Zoll breit iſt.

Num. 4. iſt ein Quadrat=Schuch/ in Superficial, welcher 10. Zoll lang und 10. Zoll breit iſt/und 100. Quadrat=Zoll in ſich begreiffet.

Num. 5. iſt und ſtellet vor einen Cubic=Schuch/ in Corporal, welcher 10. Zoll lang/ 10. Zoll breit/und 10. Zoll hoch oder dick iſt/ und begreiffet in ſich 1000. Cubic=Zoll.

Num. 6. iſt ein Schach=Cubic=Zoll/ welcher 1. Schuch oder 10. Zoll lang/10. Zoll breit/ und 1. Zoll dick oder hoch iſt/ dieſer begreifft in ſich 100. Cubic=Zoll.

Num. 7. zeiget einen Riem=Cubic=Zoll/ welcher 10. Zoll lang/ ein Zoll breit/ und ein Zoll hoch oder dick iſt/ dieſer hält in ſich zehen Cubic=Zoll.

Num. 8. iſt ein Cubic=Zoll/ welcher ein Zoll lang/ein Zoll breit und ein Zoll hoch iſt.

Von der Linial=oder Läng=Maß.

In der Läng=Maß werden die Zeichen gebraucht und beygeſetzet/wie folget:

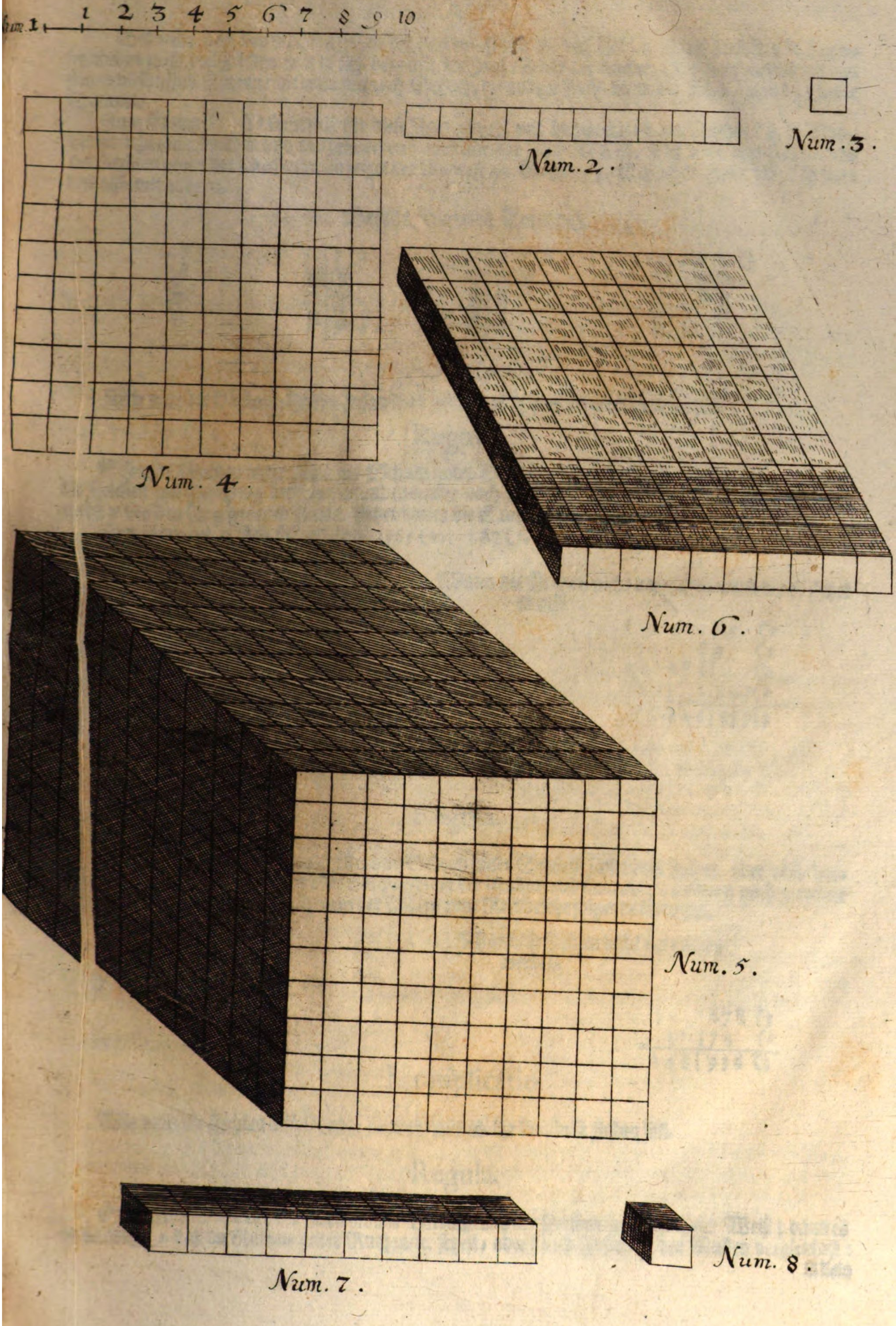
(0. Ruthen.
(1. Schuch.
(2. Zoll.
(3. Gran.
(4. Scrupel.

Numeratio.

Wann ein oder mehr Zahlen/ mit einem dieſer Zeichen bemercket/ fürkommt auszuſprechen/ ſo operiret man nach folgender Regul.

Regula.

TAB. I



Regula.

Schneide von der Rechten gegen der lincken Hand ſo viel Zahlen ab/als Unitäten in Signo ſeynd/das iſt/ſo viel Zeichen eins in ſich begreifft/die Zahl / ſo bey der lincken Hand nach dem Abſchnitt ſtehen bleibt/ſind Ruthen: die erſte darnach Schuch/die andere Zoll/ die dritte Gran / und die vierdte Scrupel.

Zum Exempel: Es kom̃t mir für dieſe Zahl 40323. mit hinten angeſetzten Zeichen (3. ſo Gran bedeutet/zu unterſcheiden und auszuſprechen: weil nun das Zeichen (3. iſt / ſo ſchneide drey Zahlen von der Rechten gegen der Lincken ab/ſo zeiget der Uberreſt 40. Ruthen / 3. Schuch/2. Zoll/und 3. Gran/ und alſo mit andern.

Beſehe folgende Exempel.

43(0 Ruthen.	52 | 7(1 Ruthen. | Schuch.	30 | 9 7(2 Ruthen. | Schuch. Zoll.	62 | 3 6 2 (3 Ruthen. | Schuch. Zoll. Gran.

Additio.

Wie man die Decimal Zahlen zuſammen geben/und in eine Summ bringen ſoll.

Regula.

Schreibe Ruthen unter Ruthen / Schuch unter Schuch / Zoll unter Zoll/rc. oder aber vergleiche die Zeichen mit Zuſetzung der Nullen/und ſummire nach gemeiner Weiß/ und ſetze das gröſte Zeichen/ welches bey den fürgegebenen Zahlen ſtehet/hinter die Summa wie folget.

Zum Exempel: Ich ſoll addiren 2565 (2. 87 (1. 286 (0. und 1207 (3. ſo mache es alſo:

25	650	(3
8	700	(3
286	000	(3
1	207	(3
321	557	(3

Wann die Zeichen nicht verglichen werden / ſo ſtehet es alſo:

25	65	(2
8	7	(1
286		(0
1	207	(3
321	557	(3

Subtractio.

Wie man die Zahlen voneinander abziehen/und den Reſt finden ſoll.

Regula.

Setze abermahl Ruthen unter Ruthen/Schuch unter Schuch/ Zoll unter Zoll/rc. oder aber vergleiche die Zahlen mit Zuſetzung oder Abſchneidung der Nullen/und ſubtrahiere alsdann nach gemeiner Art/dann ſchreibe das gröſte Signum der Zahlen zum Reſt/beſehe folgende Exempel.

	345	678	(3
	96	740	(3
Reſt	248	938	(3
	R.	S. z. g.	

Wann die Zahlen nicht verglichen werden.

345	678	(3
96	74	(2
248	938	(3

Multiplicatio.

Wie man die Zahlen miteinander vermehren/und ihr Product finden ſoll.

Regula.

Setze/und multiplicire die Zahlen/ohne Betrachtung der Zeichen/ nach gemeiner Weiß; dann es iſt unnöthig / daß du Ruthen unter Ruthen/rc. ſetzeſt / oder durch Zuſetzung der Nullen vergleicheſt: Allein

Allein ſoll man zuletzt die Zeichen addiren / und ihre Summ neben das Product ſetzen : Wie in folgenden Exempeln zu ſehen.

```
 3705 (2          1234 (2           32465 (2
    7 (0            36 (2             256 (3
 ---------       --------         -----------
 259 | 35 (2      7404             194790
 R.  | S.z.      3702              162325
                 ----------        64920
                 4 | 4424 (4       --------------
                 R.| S.z.g.S.      83 | 10040 (5
                                   R. | S.z.g.S.
```

Diviſio.

Lehret die Decimal Zahlen in einander theilen/und den Quotienten finden.

Regula.

Dividiere nach bekannter Weiß / zuletzt ſubtrahiere das Signum Diviſoris , das iſt/des Theilers vom Signo Num. dividendi, der Reſt iſt Signum quotientis.

Bey der Diviſion aber müſſen nachfolgende Obſervationen in acht genommen werden :

I. Daß der Dividendus ein grösſeres oder zum wenigſten gleiches Zeichen habe mit dem Diviſore. Als zum Exempel man theilet 58545 (0. durch 5 (0. Item/ 1234 (2. durch 6 (1.

```
 3
 58545 | 11709 (0        1234 | 205 (1
 55555 |                  666 |
```

II. Soll das Signum dividendi ordinariè zwey mehr ſeyn/als das Signum diviſoris: welches/wann es vonnöthen/durch Zuſetzung der Nullen darzu præparirt wird. Als zum Exempel/ dividire 237837 (3. durch 3789 (2. Item 2064 (0. durch 362 (2.

```
   22                                 2
   096                              250
   11416                            332
   558997                       2506488
 2378370 (4 | 627 (2           20640000 (4 | 5701 (2
  378999 (2 |                   3622222 (2 |
   3788                           36666
    37                              333
```

III. Wann nach dem dividiren weniger als der halbe Diviſor überbleibt/kan man ſolches fahren : bleibt aber mehr als der halbe Diviſor , ſo wird die letzte Zieffer im Quotienten um eines vergrösſert : So aber bey nahe halb ſo viel/als der Diviſor bleibt / ſo ſetze dem Quotienten ein 5. zu/und erhöhe das Signum mit eins.

IV. Soll man in Lineal um Schuch zu bekommen 10. umb Zoll zu bekommen 20. und umb Gran zu bekommen 30. zu dem Zehler (wann Brüche vorhanden) ſetzen/ und ſolche mit dem Nenner dividiren/ſo kommt das Begehren.

Von der Superficial- oder Flächmaß.

In der Flächmaß werden die Zeichen alſo beygeſetzt und gebraucht :

(0. Quadrat-oder gebierte Ruthe.
(1. Riem-Schuch/ oder 10. Quadr. Schuch.
(2. Quadrat-Schuch.
(3. Riem-Zoll/ oder 10. Quadr. Zoll.
(4. Quadrat-Zoll.
(5. Riem-Gran/oder 10. Quadr. Gran.
(6. Quadrat-Gran.
(7. Riem-Scrupel, oder 10. Quadr. Scrupel.
(8. Quadrat-Scrupel.

Numeratio.

Die Ausſprechung der Qvadrat-Zahlen geſchicht durch folgende Regul:

Regula: Schneide von der Rechten gegen der Lincken ſo viel Zahlen ab / als Unitäten in Signo ſind/was dann bey der lincken Hand ſtehen bleibt/ ſind Qvadrat-Ruthen/ die 2. folgende Zahlen ſind Qvadrat-Schuch / weiters die zwo nachſtehenden / Qvadrat-Zoll / ferner die zwo nachgeſetzten ſind Qvadrat-Gran / und die letzten zwey zur Rechten / Qvadrat-Scrupel / wie folgende Exempel zeigen.

234	94	56	20(6
Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.	Qvadrat-Zoll.	Qvadrat-Gran.

15	12	67(4
Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.	Qvadrat-Zoll.

3256	78(2
Qvadrat-Ruthen.	Qvadrat-Schuch.

NB. Wann aber ungleiche Signa vorhanden / kan man ſolches durch Zuſetzung oder Abſchneidung einer Nullen gerad machen: dann ein zugeſetzte Nulla vermehret das Signum um 1. und ein abgeſchnittene Nulla mindert das Signum um 1. als zum Exempel: für 235(3 / ſchreibe 2350(4. Item / für 2350(5 / ſchreibe 235(4.

Wem aber beliebet / kan die Zahlen alſo / wie folget / ausſprechen:

47	2	3	9	6	7(5
Qvadrat-Ruthen.	Riem-Schuch.	Qvadrat-Schuch.	Riem-Zoll.	Qvadrat-Zoll.	Riem-Gran.

12	3	4	5	6	7	8	9(7
Qvadrat-Ruth.	Riem-Schuch.	Qvadrat-Schuch.	Riem-Zoll.	Qvadrat-Zoll.	Riem-Gran.	Qvadrat-Gran.	Riem-Scrupel.

Additio.

Regula: Setze gleich und gleich untereinander / oder vergleich die Signa mit Zuſetzung der Nullen / wie oben in der Addition gelehret worden / und ſetze das gröſte Zeichen zur Summa / wie in folgenden Exempeln zu ſehen.

947	3423(4
260	278 (3
1190	42 (2
836	003 (3
1399	5652(4
2633	6124(4

947	3423 (4
260	2780 (4
1190	4200 (4
836	0030 (4
1399	5682 (4
4633	6124 (4

Subtractio.

Regula: Setze abermal gleich und gleich untereinander / oder vergleiche die Signa mit Zuſetzung oder Abnehmung der Nullen / wie oben bey der Subtraction gelehret worden / alsdann ziehe ab nach gemeiner Weis / und ſetze das gröſte Signum zum Reſt / wie hier zu ſehen.

2753	4864 (4
496	867945 (6
2256	618445 (6

603	12605 (5
123	78000 (5
479	34605 (5

Multiplicatio.

Regula: In dieſer Multiplication verhält ſich die Sach alſo: Wann man Längen mit Breite vermehret / ſo gibt es Flächen. Im übrigen aber ſetzet man die Zahlen untereinander / wie oben in der Subtraction gemeldet / und operirt auf gemeine Weis / wie ſonſten: dann addirt man die Signa des Multiplicandi und Multiplicatoris zuſammen / und ſetzt ſie hinter den Product.

K Länge

```
Länge   12567 (2        Länge  3057 (4
Breite.   732 (3        Breite   63 (2
        ---------              ------
        25134                   9171
       37701                  18342
      87959                   ------
     ----------               192591 (6
     91|99044 (5
```

Diviſio.

Regula. In der Diviſion iſt es das Widerſpiel gegen dem Multipliciren. Erſtlich / ſo man die Fläche in die Breite theilet/ſo kommt im Quotienten die Länge: Wann man aber eine Superfic oder Fläche in Parallelogramis theilen wolte; hat es ein andern Verſtand / nemlich / daß man die Fläche durch die Zahl dividiret / als viel man Theil oder Parallegramis haben wolte. Im übrigen aber wird operiret/wie oben bey der Diviſion gelehret worden: So werden auch die obigen obſervationes mit in Acht genommen/und letztlich das Zeichen des Theilers vom Zeichen deſſen / ſo dividiret worden/abgezogen/und den Reſt hinter der Quotienten geſetzt/wie folgende Exempel zeigen.

```
             42
            284
           3683
           8841   |                                 •
Quadrat  841696   | 736 Länge.                    218
Breite   73666    |                             48364 (3 | 20 (2
          733     |                             23144 (1 |
           7                                      231    |

         |                                      256    |
4884 (0  | 809 (0                              2877    |
 666 (0  |                                  488928 (3 | 105 (1
                                            483222 (2 |
                                              4633    |
```

Endlich / ſo kan man alle Zahlen/ſo nach der Diviſion überbleiben / wie auch ſonſten alle Brüch/ durch die Diviſion in zehende Zahlen verwandeln: da muß man in der Superficial um Schuch zu bekommen 20 um Zoll 40. und um Gran 60. zu dem Zehler ſetzen/und ſolche mit dem Nenner dividiren / ſo bekommt das Begehren.

Von der Corporal- oder cörperlichen Maß.

In dem Corporal-Maß werden die Zeichen auf folgende Weiß beygeſetzt / und ausgeſprochen/ als

(0. Cubic-Ruthe.	iſt	1000. Cubic-Schuch.
(1. Schach Cubic-Schuch.		100. Cubic-Schuch.
(2. Riem-Cubic-Schuch.		10. Cubic-Schuch.
(3. Cubic-Schuch.		1000. Cubic-Zoll.
(4. Schach-Cubic-Zoll.		100. Cubic-Zoll.
(5. Riem-Cubic-Zoll.		10. Cubic-Zoll.
(6. Cubic-Zoll.		1000. Cubic-Gran.
(7. Schach Cubic-Gran.		100. Cubic-Gran.
(8. Riem-Cubic-Gran.		10. Cubic-Gran.
(9. Cubic-Gran.		1000. Cubic-Scrupel.
(10. SchachCubic-Scrupel.		100. Cubic-Scrupel.
(11. Riem Cubik-Scrupel.		10. Cubic-Scrupel.
(12. Cubic-Scrupel.		

Numeratio.

Regula. Schneide von der Rechten gegen der Lincken ſo viel Zahlen ab/als Unitäten in Signo ſind. Was bey der lincken Hand abgeſchnitten wird / ſind Ruthen / die nechſten drey Zahlen darnach ſind Cubic-Schuch/die drey nachfolgenden ſind Cubic-Zoll/weiters die drey nachgeſetzten ſind Cubic-Gran/ꝛc. zum Exempel.

Es

Es werden dieſe Zahlen 570631274952 46. mit hinten angehängtem Signo (9 geſchrieben/ iſt die Frag/ wie ſolche Zahl nach den Cubiſchen Signis ausgeſprochen werden; weilen dann das Zeichen (9/ſo ſchneide auch von der Rechten gegen der Lincken 9 Zahlen ab/die übrigen ſind Ruthen; zertheile auch die 9 Zahlen je in 3 und 3/und ſprich allzeit drey Zahlen zuſamen aus/wie hier zu ſehen:

57063	127	495	246(9
Cubic-Ruthen.	Cubic-Schuch.	Cubic-Zoll.	Cubic-Gran.

Wann aber die Signa nicht 3/6/9/12/und alſo nicht 3 und 3 zuſammen ausgeſprochen werden/ ſo ſoll man die Zahlen mit Anſetzung oder Abſchneidung der Nullen/ darzu präpariren/ daß die Signa gröſſer oder kleiner werden/ als: für 12 | 3456(4/ ſetze 12 | 845 | 600(6/ item/ für 7|3476849310(10/ ſetze 7|347|684|431(9

Wem aber beliebet/ kan die Zahlen auch mit denen andern Signis alſo ausſprechen:

61	2	3	4	5	6	7	8	9(8
Cubic-Ruthen.	Schach-Cubic-Schuch.	Riem-Cubic-Schuch.	Cubic-Schuch.	Schach-Cubic-Zoll.	Riem-Cubic-Zoll.	Cubic-Zoll.	Schach-Cubic-Gran.	Riem-Cubic-Gran.

oder alſo;

61	234	567	89(8
Cubic-Ruthen.	Cubic-Schuch	Cubic-Zoll.	Cubic-Gran.

Additio.

Regula: Im Addirn wird die Regul nur in obacht genommen/ wie ſchon oben bey der Lineal- und ſperficial-Maß gelehret worden/ auſſer daß die Zahlen nach den Cubiſchen Signis ausgeſprochen werden/ wie folgende Exempel zeigen:

1234	567	89	(5
123	456		(3
12	34		(2
1	234	5	(4
1371	598	39	(5
Cub. R.	C. S.	C. Z.	

oder alſo:

1234	567	89	(5
123	456	00	(5
12	340	00	(5
1	234	50	(5
1371	598	39	(5

Subtractio.

Regula: Im Subtrahiren iſt gleichfalls die Regul/ wie oben bey der Subtraction gemeldet/ in acht zu nehmen/und daß man die Zahlen nach denen Cubiſchen Signis ausſpreche/als zum Exempel:

1234	567	89	(5
123	456		(3
1111	111	89	(5
Cub. R.	C. S	C. Z.	

oder aber:

703	6425		(4
61	23462		(6
642	407	88	(6

Multiplicatio.

Regula: Erſtlich multiplicire die Länge mit der Breite/ ſo kommt die Fläche: dann vermehre die Fläche mit der Dicke/ oder Höhe/ alsdann bekommt man den Cubiſchen Inhalt.

Zum Exempel: Eine Mauer iſt lang 3560 Schuch/ breit 24 Schuch/ und hoch 86 Schuch/ wieviel iſt der Cubiſche Inhalt? facit 7347 Cubic-Ruthen/ und 840 Cubic-Schuch.

```
Lang ---  3560 (1
Breit ---   24 (1
         14240
         7120
         85440 (2
Hoch ---    86 (1
        512640
        683520
       7347|840 (3 Inhalt.
    Cub. R.|C. S.
```

Item:

```
Länge ---  1204 (2
Breite --   602 (2
           2408
          72240
         724808 (4
Höhe ---    300 (2
    217|442|400 (6 Inhalt.
Cub. R.|C. S|C. Zoll.
```


Divi-

Diviſio.

Regula. Dividire nach bekannter Weiſe: alsdann ſubtrahire das Signum des Theilers vom Signo deſſen/ſo getheilet worden/der Reſt iſt Signum quotientis.

Im übrigen werden die obſervationes, wie oben gemeldet/in acht genommen.

```
                    22
                    006
                   71416
                  558997                        232
                 2378370(4 | 627(2               6752
3789(2           378999(2 |                     40176(4 | 1181(4
                  3788                          34444(0
                   37                            333
```

Endlich ſo kan man alle Zahlen / ſo nach der Diviſion überbleiben / wie auch ſonſten alle Brüch/ durch die Diviſion in zehende Zahlen verwandlen: da man dann in der Corporal um Schuch zu bekommen / 30. um Zoll / 60. und um Gran / 90. zu dem Zehler ſetzen / und ſolche mit dem Nenner dividiren / ſo findet ſich das Begehren.

Extractio Radicis Qvadratæ.

EIne Qvadrat-Zahl erwächſt / wann man eine Zahl mit ſich ſelbſt multiplicirt: als wann ich 6 mit 6 vermehre / ſo kommt 36 / ſolche iſt die Qvadrat-Zahl / 6 aber iſt der Radix oder die Wurtzel des Qvadrats.

Ehe ich aber zur Extraction ſchreite / will ich die Fundament-Tafel hieher ſetzen / daraus man die 9 ſimpeln Figuren ſehen kan: dann das Qvadrat einer ſimpeln Figur / da der Radix nur eine Zahl iſt / erfordert nicht mehr als zwey Zahlen / wie allhier zu ſehen.

Tabula fundamentalis Qvadrat.

Radix.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Qvadrat.	1	4	9	16	25	36	49	64	81

Regula. Setze die Qvadrat-Zahl/aus welcher du den Radicem extrahiren wilt/auf welches zum Exempel hier ſeye 491956. mache allezeit zwiſchen zweyen Zahlen einen Strich/ſo wird die Qvadrat-Zahl in drey Poſten abgetheilet/welches auch ein Anzeig iſt/daß der Radix nur 3. Zahlen habe. Such alsdann in der Taffel / das Qvadrat 36. (dann 49. iſt zu groß gegen 40.) ſo findeſt du/ daß 36. zum Radix 6. habe / dieſe 6. ſetze hinten zum Radix, ſprich 6. mahl 6. iſt 36. dieſe ziehe von 40. ab / bleibt 4. Nun duplier den Radix 6. werden 12. dieſe 12. ſetze unten als einen Theiler in der Diviſion / und ſchaue / wie viel 12. in 41. kan genommen werden / ſo findet man 3. dieſe ſetze in Radix zu der erſten 6. ingleichen auch ſetze die 3. neben die 12. werden 123. ſprich 3. mahl 123. iſt 369. dieſe ziehe ab / wie im dividiren gebräuchlich. Ferner / duplier abermahl die ſchon ſtehenden Radix 63. werden 126. dieſe ſetze abermahl als einen Theiler in der Diviſion fort/und mercke/ wieviel du 12. in 50. nehmen kanſt / ſo findet ſich 4. dieſe ſetze zum Radix 63. werden 634. dañ ſetze die 4. auch unter die letzte Zieffer der Qvadrat-Zahl zu den 126. werden 1264. ſprich/wie in der Diviſion 4. mahl 1264. ſeynd 5056. dieſe ziehe ab / wie im Dividiren/ ſo gehets alles auf / und iſt 634. der gefundene Radix, und ſtehet in der Operation alſo:

	4	3 0		
Quadrat	4 0	1 9	5 6	6 3 4. Radix
	3 6			
	1	2 3		
		6 9		
		1 2	6 4	
		4 0	5 6	

Proba.
Rad. 634
634
2536
1902
3804
Quadr. 401956

Dieſes zu probiren/multipliciret man den Radix mit ſich ſelbſt / ſo kommt die Quadrat-Zahl wieder.

Extractio Radicis Cubicæ.

Eine Cubic-Zahl erwächſt/wann ich eine Zahl zweymahl mit ihr ſelbſt/oder eine Quadrat-Zahl mit ihrer Wurtzel multiplicire/als wann ich ſetze 6. ſo iſt 36. das Quadrat dieſes wiederum mit 6. multipliciret/bringt 216. welches iſt ein Cubic-Zahl / deren 6. der Radix iſt.

Bey Ausziehung der Cubic-Wurtzel wird gleichfalls auch ein Fundament-Taffel gebraucht / welche ich auch hieher ſetzen wollen.

Radix.	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Quadr.	1	4	9	16	25	36	49	64	81
Cubus.	1	8	27	64	125	216	343	512	729

Mercke / daß ein Cubic-Zahl der ſimplen Figur nicht mehr als 3. Figuren erfordert / alſo kan auch eine Cubic-Zahl nicht mehr dann eine Figur zur Wurtzel haben : Darum man die Cubic-Zahlen auch / aus denen man die Wurtzel ausziehen will / mit Strichen zertheilen ſoll / aber / gleichwie beym Qvadrat allezeit zwey abgeſchnitten werden / alſo müſſen hier in der Cubic-Zahl allezeit drey Zahlen abgetheilet werden.

So du nun aus einer Zahl Radicem Cubicam ſuchen wilſt / als zum Exempel aus 99252847. und dieſe mit Strichen unterſchieden haſt / ſo kommen drey Reyhen / welches anzeiget / daß auch drey Zahlen im Radix kommen müſſen : ſuche alsdann in der Tafel den nächſten Cubus unter 99 / der iſt 64 / deſſen Radix iſt 4 / dieſe 4 ſetze hinten zum Radix ; den Cubus 64 aber ziehe von 99 ab / den Reſt ſetze über 99 / ſo iſt die erſte Operation fertig.

Alsdann triplire den Radix 4. wird 12 / quadrire auch denſelben / wird 16 / dieſes Qvadrat triplire auch / wird 48 / und ſetze die 48 unter das erſte Qvadrat 64 / doch um eine Zahl weiter fort zur Rechten : ferner ſetze auch das 12 unter das triplirte Qvadrat 48 / aber auch um eine Zahl weiter fort : alsdann beſiehe / wieviel oder was für eine Zahl du zum Qvotienten nehmen kanſt / ſo findeſt du 6 / dieſe ſetze neben den erſten Radix , ſo wird der Qvotient oder Radix 46 / die 6 aber multiplicire mit den 48 / werden 288 / dieſe ſetze unten an ſeinen Ort unter den Strich / wie in folgendem Exempel zu ſehen. Weiter qvadrire die 6 / wird 36 / dieſe multiplicire mit 12 / wird 432 / dieſe ſetz unter die 288 / doch um eine Zahl weiter fort : dann cubire die 6 / wird 216 / dieſe ſetze auch unter die 432 / aber auch um eine Zahl weiter fort ; hernach addire die 288 / 432 und 216 / wie ſie ſtehen / zuſammen / wird 33336 / dieſe ziehe ab / wie man im dividiren zu thun pfleget / und ſetze den Reſt oben hinauf / ſo iſt die andere Operation fertig.

Mit der dritten verfahre auch auf erſtgedachte Weis / nemlich / triplire den Radix 46 / wird 138 / quadrire auch denſelben / wird 2116 / dieſes Quadrat triplire / wird 6348 / dieſe ſetze unter die ausgeſtrichene 33336 / doch um eine Zahl weiter fort zur Rechten : ferner ſetze auch die 138 unter das triplirte Qvadrat 6348 / aber auch um eine Zahl weiter fort / alsdann beſiehe / wieviel du zu dem obigen Reſt nehmen kanſt / ſo findeſt du 3 / dieſe ſetze zu dem Qvotienten 46 / werden 463 / fahre aber fort / und multiplicir die 6348 mit der 3 / werden 19044 / dieſe ſetze unten an ſeinen Ort / unter den Strich / wie zu ſehen. Weiter quadrire die 3 / werden 9 / damit multiplicire die 138 / werden 1242 / dieſe ſetze unter die 19044 / doch um eine Zahl weiter zur Rechten / cubire alsdann die 3 / werden 27 / dieſe ſetze auch unter die 1242 / um eine Zahl weiter zur Rechten / addire 19044 / 1242.

und 27 / wie ſie aufgeſetzt ſeyn / zuſammen / werden 1916847 / dieſe ziehe ab / wie oben gethan / gehet alles auf / und iſt die Extraction verrichtet / der Qvotient 463 iſt der Radix Cubicæ aus obgemeldter Zahl / und ſtehet im Exempel alſo :

```
  4     48     36                        1 |
  4      6     12                       35 | 916 |
 ---   ----   ----   Cubus —            99 | 252 | 847 | 463 Rad.
 16    288     72                       36 |
  4            36                     ---- | ----| ----
 ---          ----                         |     |
 64            432                         |     |
     4 — 3 — 12   R. 6 ——————          4 | 8   |
    16 — 3 — 48   Q. 36 —————            | 12  |
 ----------------------------------------- | ----| ----
                  C. 216 .           28 | 8   |
 46    6348    138          . .       . 4 | 32  |
 46       3      9                  . . | 216 |
 ----  -----  -----              ----  | ----| ----
 276   19044  1442        add.      33 | 338 |
184                                    | 634 | 8
----                                   |   1 | 38
2116                                   |     | ----
       46 — 3 — 138   R. 3 ————        |     | 4
     2116 — 3 — 6348  Q. 9 ————        |     | 42
                   -------------------- | ----| ----
                   C. 27 . .          1 | 904 | 4
                              . .     . |  12 | 42
                                        | . . | .27
                             ---------- | ----| ----
                          add.        1 | 916 | 847
```

STEREO-

STEREOMETRIA.

Oder

Viſier-Kunſt.

STereometria oder Dimenſio Solidorum iſt eine Wiſſenſchafft / den Inhalt cörperlichen Dingen / als allerhand Wein-Bier-und Oel-Fäſſer/Bütten/Züber / und ſo wohl klein als groſſe Brunn-und Waſſerkaſten / Item / Holtzſtöſſe / Mauren und Bollwercke / wie auch alle ſo wohl regulir- als irregulirte Corpora künſtlich zu finden und *auszumeſſen.* Die Inſtrumenta aber/womit dieſe Ausmeſſung beſchicht / ſeynd die Viſierſtäbe/oder ſo genannte Viſier Ruthen/ welche entweder von gutem harten Holtz / oder Meſſing / nach eines jedwedern Belieben gemacht und zubereitet werden. Derſelben dann ſeynd fürnemlich dreyerley:

I. Ein General- oder allgemeiner Stab / welcher dienet zur Ausmeſſung aller oberzehlten Gefäſſen/ausgenommen die Cylindriſche / das iſt/ die Wein- und Bierfäſſer ꝛc. und wird dahero der General-Stab genañt/ weil er die Regel und das Fundament der andern zweyen Stäben iſt.

II. Ein Cylindiſcher oder Quadrat-Stab: welcher dienet zur Ausmeſſung allerhand Cylindriſcher Gefäſſen/als Wein-und Bierfäſſer: und wird darum der Quadrat-Stab genennet / dieweil derſelbe durch Ausziehung der Quadrat-Wurtzel muß verfertiget werden.

III. Ein Cubicſtab / welcher zwar gleiche Verrichtung mit dem andern nechſt vorhergehenden hat; doch aber von demſelben unterſchieden iſt / weilen ſein Nutzen (verſtehe die Gefäſſe geſchwinder/anderſt und ſubtiler auszumeſſen) dem andern vorgehet / und wird der Urſachen halben der Cubicſtab geneñet / dieweiln er durch die Ausziehung der Cubic-Wurtzel zum Gebrauch tüchtig gemacht wird.

Von oberzehlten dreyen Viſier-Ruthen nun/ ſoll der Ordnung nach; zwar erſtens / von ihrer Zubereitung / ſo dann auch von ihrem Nutzen und Gebrauch / wie ſelbige in Praxi müſſen angewendet/auf das kürtzeſte/jedoch gründliche Meldung gethan.

Von der Zubereitung des General-oder allgemeinen Stabs.

DIe Fabrica oder Zubereitung verhält ſich alſo: Laſſe dir von gutem harten Holtz einen Stab / etwan 4. oder Schuch lang / und einen halben Zoll dick machen / darauf theile oder zeichne deines Landes gewöhnliches Schuchmaß/oder aber ein anders nach deinem Wohlgefallen. Von dieſen Schuhen einen theile in 10. gleiche Theil / oder Zoll / und einen dieſer Zollen wiederum in zehen Theil / welche Gran genennet werden: und/ ſo es möglich / ſo theile dieſer Granen einen abermahl ferner in zehen Theil / welches ſeynd Scrupel/ hiemit wird der gantze Schuch in 1000. gleiche Theil oder ſcrupulos ausgetheilet / und iſt alſo die Fabrica dieſes Stabs biß zum Gebrauch verrichtet.

Zu beſſern Verſtand iſt ein verjüngter Abriß eines Maßſtabs von 30. Schuhen auf der II. Taffel / Num. I. zu erſehen / welcher zu allen Figuren des erſten Stabs dienlich iſt.

Allhier zwar iſt der Baßler Feldſchuch / welcher

welcher auf dem Rheinlåndiſchen 896. Scrupel håltet/und ſich gar wohl zu der Bereitung der zwey übrigen Ståben (wie hernach ſoll vermeldet werden) geſchickt/gebraucht worden: wie dann deſſen halbe Långe mit ſeiner Austheilung auf der II. Tafel Num. 2. zu finden.

NB. Allhier iſt auch zu mercken / daß niemand an dieſes Maß gebunden/ ſondern es ſtehet jedem frey / nach Belieben ein anders zu erwåhlen und auszutheilen: Schreite alſo demnach zum Nutzen dieſes Stabs ſelbſten.

Vom Gebrauch und Nutzen dieſes General-Stabs.

Der Gebrauch nun kan/aus nachgeſetzten Aufgaben / gar leichtlich verſtanden und erlernet werden.

Die I. Aufgab.

Einen Cubum æquilaterum oder gleichſeitigen viereckigten Kaſten zu viſiren und auszurechnen.

Num. 3.

Unterricht. Meſſe mit deinem General-Stab die Breite / Långe/ und Höhe oder Tieffe des Cubi: dann multiplicire die Långe mit der Breite/das kommende Product multiplicire ferner mit der Höhe/ſo zeiget das letztere Product den cörperlichen Inhalt deſſelbigen/welcher iſt 166. Cubic-Schuch/ und 375. Cubic-Zoll.

Operatio.

a b — 55 (2 Långe.
b c — 55 (2 Breite.
275
275
3025 (4
c d — 55 (2 Höhe.
15125
15125
Sum. 166 | 375 (6 Inhalt.

oder alſo:
Långe 55. Zoll.
Breite 55. Zoll.
275
275
3025. Quadrat-Zoll.
Höhe – 55. Zoll.
15125
15125
166375. Cubic-Zoll.

NB. 1000. Cub-Zoll geben einen Cubic-Schuch.

Die II. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt eines ablangen Corporis oder viereckigten Kaſten / Såul/ꝛc. zu finden und auszurechnen.

Num. 4.

Unterricht. Meſſe mit deinem Stab die Långe / Breite und Höhe: dann multiplicire ſelbige durcheinander / wie in der erſten Aufgab geſchehen / ſo zeiget das andere oder letzte Product das facit, oder den cörperlichen Inhalt.

Opera-

Num. 1.
Num. 2.
V IV III II I
Num. 3.
Num. 4.
Num. 5.
Num. 6.
Num. 7.
Num. 8.
Num. 9.
Num. 10.
Num. 11.
Num. 12.
N. 13.
Num. 14.
Num. 15.
Num. 16.
Num. 17.
Num. 18.

Operatio.

a b — 60 (2 Länge.
b c — 45 (2 Breite.
2700 (4
b d — 160 (2 Höhe.
162000
2700
Summa. 432000 (6 Cubic-Zoll.
oder 432 Cubic-Schuch.

Aliud.
45. Breite.
60. Länge.
2700
160 Höhe.
162000
27
432000
Inhalt 432. Cubic-Schuch.

Die III. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt eines Pyramidis quadrati æquilateri zu finden und auszurechnen.

Num. 5.

Unterricht. Multiplicire die Länge und Breite der Baſis miteinander/ ſo kommt der Inhalt der Superficiei: Alsdann multiplicire Superficiem baſis, mit dem dritten Theil der Höhe/ ſo kommt quæſitum, oder der rechte Inhalt.

Operatio.

b c — 6 (1. Länge.
c d — 6 (1. Breite.
36 (2.
20 (1. Höhe.
Summ. 720 (3 Cubic-Schuch.

Aliud.
Breite — 6 Schuch.
Länge — 6 Schuch.
36. Quadr. Schuch.
Höhe — 20 Schuch.
Inhalt. 720. Cubic-Schuch.

Die IV. Aufgab.

Ein Priſma, oder dreyeckigte Säul nach dem Cubiſchen Inhalt auszurechnen und zu meſſen.

Num. 6.

Unterricht. Suche den Inhalt Superfic. trianguli, mit dieſem multiplicire die Höhe des Priſmatis, ſo kommt der Inhalt.

Operatio.

a c — 6 Baſis.
b d — 5 Perpend.
30
Med. 15. Inhalt Superficies Trianguli
b e — 17 Höhe.
105
15
Sum̃a. 255 (3:

Oder alſo:
6 Schuch.
5 Schuch.
30
Halb. 15 Quadr. Schuch.
17 Schuch.
105
15
Inhalt 255. Cubic-Schuch.

Die V. Aufgab.

Ein Corpora Romboida zu meſſen / und deſſen Inhalt aus-zurechnen.

Num. 7.

Unterricht. Dieſe Ausrechnung geſchicht eben auf die Weiß / wie mit den Piramiden: Man multipliciret die Länge a b, mit der Weite b c, darnach vermehret man das Product mit dem dritten Theil mit der Länge d e, ſo kömmt das facit des Inhalts.

Operatio.

a b — 12. Schuch.
b c — 12. Schuch.
24
12
144

2
144 | 48 Drittetheil.
33

d e — 34 Schuch.
48
272
136
Summa 1632. Cubic-Schuch.

Die VI. Aufgab.

Einen dreyeckigten Pyramidem zu meſſen / und deſſen Inhalt zu finden.

Num. 8.

Unterricht. Suche erſtlich die Aream Trianguli a b c, dann multiplicire dit Aream mit dem dritten Theil der Höhe d e, ſo kommt deſſen Inhalt.

Operatio.

a b — 60. Zoll.
d c — 52. Zoll.
3120
Med. 1560 Inhalt Trianguli a b c, oder Area Baſ.

1
d e — 132 | 44 Drittheil Höhe.
33

Area Tri. 1560
44
6240
6240
Summa. 68 | 640. Cubic-Zoll / oder 68. Cubic-Schuch und 640. Cubic-Zoll.

Oder alſo:
60
60
3600
3600 | 1200
3333

3600 | 360
1110 |
Area Baſ. | 1560
$\frac{1}{3}$ von d e — 44
6240
6240
Inhalt 6240

Die

Die VII. Aufgab.

Den Cubiſchen Inhalt eines Cylinders oder runden Säul zu finden und auszurechnen.

Num. 9.

Unterricht. Multiplicire die Superficiem Circuli, mit der gantzen Höhe des Cylinders/ das Product iſt deſſen Inhalt. Des Circuli Superficies wird alſo gefunden: Man multipliciret nemlich die Helffte der Peripheria, oder Circumferenz, oder man multiplicirt den Diamet. mit dem Vierteltheil Peripheria, ſo iſt es gerichtet. Der Diameter aber hält ſich (nach der Lehr Archimedis) gegen der Peripheria, wie ſich 7. gegen 22. verhältet/ wie aus folgendem Exempel zu ſehen.

Operatio.

Diam. ab.
7 — 22 — 21
21
22
44
462

4
462 | 66 Peripheria.
77

22
66 | $16\frac{1}{2}$. Viertetheil Peripheria.
44

$16\frac{2}{1}$ Vierteltheil. Periph.
21. Diameter.
16
32
$10\frac{1}{2}$
$346\frac{2}{1}$. Superf. Circuli.
44. Höhe e f.
1384
1384
15224
22
Inhalt 15246.

Oder alſo:

7) 7 — 22 — 21
1 66 3
33 die Helffte Peripheria.
$10\frac{1}{2}$ die Helffte Diametri.
330
$16\frac{1}{2}$
$346\frac{1}{2}$ Superficies circuli.

$346\frac{1}{2}$
44
1384
1384
22
15246 Inhalt des Cylinders.

Die IIX. Aufgab.

Den Cubiſchen Inhalt eines Coni oder Kegels zu finden und auszumeſſen.

Num. 10.

Unterricht. Suche des Circuls Superficiem, dann multiplicire ſolche mit dem dritten Theil der Höhe/ ſo iſt der Inhalt gefunden.

Operatio.

Diam. a b.
7 -- 22 -- 28
7) 1 4
88 Peripheria.
44 halbe Peripher.
14 halbe Diamet.
176
44
616 Superfic. Circuli.
18 Drittheil der Höhe.
4928
616
11088 Inhalt des Coni.

54 Höhe c d.
18 Drittheil der Höhe.

Die IX. Aufgab.

Den cörperlichen Inhalt einer viereckigten Cylindriſchen Figur zu finden.

Num. 11.

Unterricht: Multiplicire Superficiem planam a b c d e f, welche in zwey Triangul und ein Qvadratum zertheilet/ und nach planimetriſcher Calculation ausgerechnet worden/ mit der Höhe des Cylinders/ e g, ſo kommt der Inhalt.

Operatio.

6 (1 f h.
6 (1 a e halb.
36 (2 Superf. Triang. a e f.
6 (1 b d halb.
6 (1 i c.
36 (2 Superf. Triang. b c d.
12 (1 a b
12 (1 a e
24
12
144 (2 Superf. qvadr. a b e d.
Additio.
36 (2 Sup. Triang. a e f.
36 (2 Sup. Triang. b c d.
144 (2 Sup. Qvad. a b e d.
216 (2 Superf. Cylindr. a b c d e f.
36 (1 Höhe e g.
1296
648
7776 (3 Inhalt des Cylinders.

oder alſo:

f h -- 6 Schuch.
a e -- 6 Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
b d -- 6 Schuch.
i c -- 6 Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
a b -- 12 Schuch.
a e -- 12 Schuch.
144 Qvadr. Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
36 Qvadr. Schuch.
Superf. 216 Qvadr. Schuch.
e g -- 36 Höhe.
1296
648
7776 Cubic-Schuch.

Die

Die X. Aufgab.

Einen Pyramidem truncatam oder abgekürtzten ſtumpffen Pyramidem zu meſſen und auszurechnen.

Num. 12.

Unterricht: Suche ſowohl die groſſe als kleine Superficiem a b c d und e f g h, die addire zuſammen / und mache die Summa halb: mit dieſer Helffte multiplicire die Länge des Pyramidis truncati i k, diß Product iſt der Inhalt.

Operatio.

ab --- 15 (2
bc --- 15 (2
75
15
225 (4

ef -- 9 (2
fg -- 9 (2
81 (4

225 (4 Sup. a b c d.
81 (4 Sup. e f g h.
306 (4 Sum.
153 (4 halb.
54 (2 Höhe oder Läng i k.
612
765
8262 (6 Cubic-Zoll oder 8 Cubic-Schuch / und 262 Cubic-Zoll.

Die XI. Aufgab.

Einen abgekürtzten Kegel zu meſſen.

Num. 13.

Unterricht: Der nächſte und beſte Weg iſt / man ſuche beyder Circul Superficiem, addire ſie zuſammen / und halbire die Summa / alsdann mit der Helffte multiplicirt man die Höhe des Kegels e f, ſo kommt der Inhalt.

Operatio.

Diam. a b.
7 — 22 — 24
22
48
48
528

33 | 528 | $75\frac{3}{7}$
77

Diam. c d.
7 — 22 — 16
16
132
22
352

382 | $50\frac{2}{7}$
77

$75\frac{3}{7}$ Periph.
6 der Vierttheil Diametr. a b.
450
$2\frac{4}{7}$
$452\frac{4}{7}$ Superf. deß groſſen Circkels.

$50\frac{2}{7}$ Periph.
4 Viertetheil Diam. c d.
200
$1\frac{1}{7}$
$201\frac{1}{7}$ Superf. des kleinen Circkels.
$452\frac{4}{7}$ Superf. des groſſen Circkels.
add. $653\frac{5}{7}$
Med. $326\frac{6}{7}$ Helffte der beyden Superf.
32 die Höhe Coni curti e f.
652
978
$27\frac{3}{7}$
$10459\frac{3}{7}$ Inhalt des Coni truncati.

 Die

Die XII. Aufgab.

Einen Globum oder cörperliche runde Kugel zu meſſen und auszurechnen.

Num. 14.

Unterricht: Multiplicire den gantzen Diametrum mit der gantzen Circumferenz/ ſo zeiget das Product den Superficial-Inhalt um die Kugel um und um. Dieſe Superficiem multiplicire ferner mit dem ſechſten Theil des Diametri, ſo zeiget dieſer letztere Product den Cubiſchen Inhalt der Kugel.

Operatio.

Diam.
7 — 22 — 21
(7 1 3
66 Circumf.
ab — 21 Diam.
66
132
Superf. 1386 | 3 / 21 / 6 | $3\frac{1}{2}$
$3\frac{1}{2}$
4158
693
Cub. 4851 Inhalt Globi.

oder alſo:

66 21
halb. Cir. 33 $10\frac{1}{2}$
halb. Diam. $10\frac{1}{2}$
330
$16\frac{1}{2}$
$346\frac{1}{2}$
quadrirt 4
1384
2
1386 | 3 / 21 / 6 | $3\frac{1}{2}$
$3\frac{1}{2}$
4158
693
4851

Die XIII. Aufgab.

Den Inhalt einer Butten oder Tonnen zu finden.

Num. 15.

Unterricht: Dieſes wird gemacht und verrichtet auf die Weis/ wie oben in der XI. Aufgab Num. 13. gelehret worden.

Die XIV. Aufgab.

Den Cubiſchen Inhalt eines Faſſes zu meſſen und auszurechnen.

Num. 16.

Unterricht: Der nächſte Weg ſolches zu thun/ iſt dieſer: Man addiret die Diametros beyder Böden erſtlich zuſammen/ und halbiret ſie/ die Helffe addiret man dann zu dem mittlern Diameter des Faſſes/ oder Tieff-Puncten/ und halbiret dieſe Summa abermahl/ welches der rechte Diameter des Cylinders iſt. Alsdann ſuche dieſes Diameters Circumferenz oder Peripheriam, dieſe multiplicire mit dem vierdten Theil des Diameters/ ſo kommt der Superficial-Inhalt der Circumferenz. Dieſe multiplicire ferner mit der Länge des Faſſes/ oder der Weite zwiſchen den beyden Böden/ ſo kommt der Cubiſche Inhalt des Faſſes.

Opera-

Operatio.

ab — 38 Zoll.
cd — 40 Zoll.
78
halb 39 Zoll.

gh — 50 Zoll.
39 Zoll.
89
halb $44\frac{1}{2}$ Diamet.

7 — 22 — $44\frac{1}{2}$
22
88
88
11
979

266 |
979 | $139\frac{6}{7}$ Peripheria.
777 | $11\frac{1}{8}$ Viertel Diam.

139
139
$17\frac{3}{8}$
$9\frac{3}{7}$
$\frac{3}{28}$

Qvadrat-Zoll $1555\frac{51}{56}$ Superfic.
ef — 62 Länge.

3110
9330
96410
$56\frac{13}{28}$

Inhalt $96466\frac{13}{28}$ Cubic-Zoll.

Wie man auch mit dieſem General-Stab allerhand mit Waſſer angefüllte Gefäß / als da ſeynd Brunn-Käſten / Butten ꝛc. nicht allein nach ihrem Cubiſchen Inhalt ausrechnen / ſondern auch / wieviel Getränck ſie in ſich begreiffen / ausſprechen könne.

DIeſes nun werckſtellig zu machen / laſſe dir erſtlich einen gevierten recht-winckelichten Kaſten / nach beliebiger Gröſſe / von gutem Holtz machen und verfertigen / dieſen fülle an mit Waſſer / und mercke / wieviel Maaß du darein gegoſſen: meſſe alsdann mit deinem General-Stab / nach der erſten Aufgab / wieviel Cubic-Schuch und Zoll derſelbige halte. Dieſen Cubiſchen Inhalt / wie auch wieviel Maaß der Kaſten halte / zeichne oder mercke fleiſſig / ſo iſt er biß zum Gebrauch / zu einem Fundament fertig.

Wann du nun willt ein ander Gefäß oder Brunn-Kaſten ausrechnen / und nach dem Eymer und Maaß ausſprechen / ſo ſuche ſeinen Cubiſchen Inhalt / darnach auch den Inhalt der Maaſen durch die Regul de Tri ferners alſo: Der Cubiſche Inhalt des zuvor gemachten gevierten Kaſtens / verſtehe ſo viel Cubic-Schuch und Zoll er macht / hältet ſo und ſo viel Maaß / was wird der Kaſten halten / deſſen Cubiſcher Inhalt ſo oder ſoviel Cubic-Schuch hältet / ſo wird das Facit anzeigen / wieviel Maaß der Brunnen-Kaſten oder dein Gefäß halte / wie aus nachgeſetztem Exempel und folgenden Aufgaben mit mehrern zu erſehen.

Zum Exempel: Du lieſſeſt / obgeſchriebener Regul nach / einen Kaſten machen / der ins Geviert zwey Schuch hielte / deſſen Cubiſcher Inhalt wäre 8. Cubic-Schuch und 800. Cubic-Zoll / und hätteſt darein gegoſſen 80. Kanten oder Maaß. Nun wollteſt du einen andern Kaſten / deſſen Cubiſcher Inhalt 12. Cubic-Schuch und 200. Cubic-Zoll / oder 12200. Cubic-Zoll hielt / nach den Maaßen ausrechnen / ſo ſprich nach der Regul de Tri: Ein Kaſten von 8800. Cubic-Zollen gibt oder hält 80. Maaß: was wird ein Kaſten von 12200. Cubic-Zollen halten? Facit $110\frac{10}{11}$ Maaß / und alſo auch mit andern.

Ich habe mir aber / wie oben gemeldt / den Baßler Schuch darum allhier gefallen laſſen / dieweilen / wann ich einen Kaſten machen laſſe / welcher ins Gevierd einen ſolchen Schuch / das iſt / ein

ein Schuch breit / lang / und tieff / juſt und genau 16. alte Baßler-Maaß hältet / derſelbe in Ausrechnung der Cylindriſchen Viſier-Ruthen / wie bald vermeldet ſoll werden / ſehr dienlich iſt.

Ein ſolcher Kaſten iſt / nach ſeiner rechten verjüngten Grösſe / nach dem aufgeriſſenen Baßler-Schuch Num. 2. da ein Zoll für ein Schuch genommen worden / zu einem Fundament aufgeriſſen / wie Num. 17. anzeiget.

Die XV. Aufgab.

Einen ablangen gevierdten / mit Waſſer angefüllten Brunn-Kaſten / nach ſeinem Cubiſchen Inhalt ausrechnen / und wieviel Eymer oder Maaß ſolcher halte / auszuſprechen.

Num. 18.

Unterricht: Meſſe mit dem General-Stab die Länge / Breite und Tieffe des Kaſtens inwendig / multiplicire alle drey miteinander / ſo zeiget der letzte Product den Cubiſchen Inhalt deſſelbigen. Weil nun ein jeder Cubiſcher Schuch 16. alte Baßler-Maaß hältet / ſo multiplicire den Product oder den Cubiſchen Inhalt mit 16. ſo kommt heraus / wieviel der ablange Kaſten Maaß haltet.

Operatio.

Länge b d -- 9 (1
Breite a b -- 4 (1
―――
36 (2
Tieffe b c -- 3
―――
108 (3
16 Maaß.
―――
648
108
―――
Inhalt -- 1728 Maaß.

Oder alſo:
Länge 9. Schuch.
Breite 4. Schuch.
―――
36 Qvadrat-Schuch.
Tieffe 3
―――
108 Cubic-Schuch.
16 Maaß.
―――
648
108
―――
1728 Maaß / oder
42
84
1728 | 27 Eymer.
644
6

NB. Auf dieſe Weis können alle andere Gefäß gemeſſen / und zu Maaßen ausgeſprochen werden.

Von Ausmeſſung der fünff regulirten Cörper.

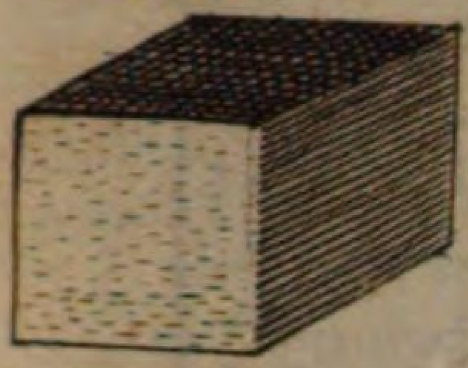
DUrch die fünff Corpora regularia verſtehe ich die jenige Figuren / welche für andern regulirt und gleichſeitig / als da ſeynd: Erſtlich / das Tetrædrum, welches von vier Triangulis. Zum andern / der Cubus, ſo von 6. Qvadratis. Zum dritten / Octædrum, welches von 8. Triangulis. Zum vierdten / das Icoſædrum, ſo von 20. Triangulis. Und zum fünfften / das Dodecædrum, welches von 12. Qvinquangulis umgeben und beſchloſſen.

Ihre Ausmeſſung betreffend / wird das erſte oder das Tetrædrum als ein Pyramis nach der IV. Aufgab: das andere / oder der Cubus nach der I. Aufgab: das dritte / als zween Pyramides nach der III. Aufgab ausgemeſſen. In dem vierdten oder Octædrum befinden ſich 8. Pyramides, deren alle gleich / und jeder einen gleichſeitigen Triangulum für ſeine Baſin hat. Wann man derhalben einen der Pyramiden nach der IV. Aufgab gemeſſen / und ausgerechnet hat / ſo multiplicire ſolchen mit 8. ſo kommt der Inhalt des Octædri. Deßgleichen / ſo man eine Pyramiden des fünfften / oder Icoſædrum ausgerechnet / ſo multiplicire ſolchen Inhalt mit 20. weil dieſes Corpus 20. Pyramiden in ſich hält / ſo kommt auch der cörperliche Inhalt des Icoſædri. Das Dodecædrum beſtehet von 12. Pyramidibus, von welchen jeder einen Baſin hat von einem Pentagone oder gleichſeitigen Fünffeck; meſſe dann einen dieſer Pyramiden nach der Regel / nemlich: multiplicire den Inhalt der Baſis mit dem dritten Theil der Höhe / das Product multiplicire mit 12. ſo kommt der cörperliche Inhalt des Dodecædri. Beſiehe die Corpora regularia in Tab. III. Num. 1. 2. 3. 4. 5.

Zur Ausrechnung dieſer Cörper hat Herr Metius ein ſonderbahres Täfelein erfunden / wie ich allhier beygeſetzet habe / deſſen Gebrauch und Meinung dieſe iſt: Wann der Radix oder die Seiten-Linie eines Tetrædi 1000. ſo ſeye der Radix oder Seiten eines Octædri 630. eines Cubi 490. eines Icoſædri 378. und eines Dodecædri 249. verſtehe / wann ſie nemlich gleichen Inhalt haben ſollen / wie aus der I. Columna zu ſehen.

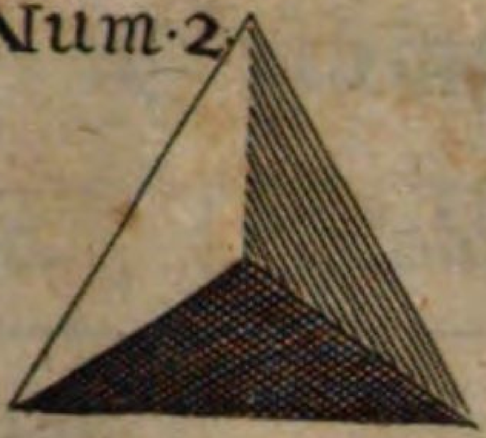
Täfelein

Num. 1.



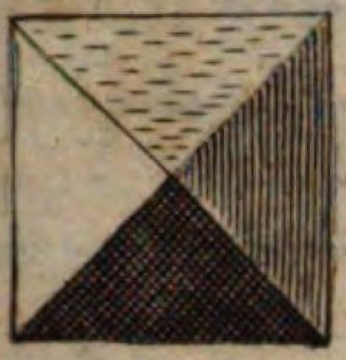
Cubus.

Num. 2.



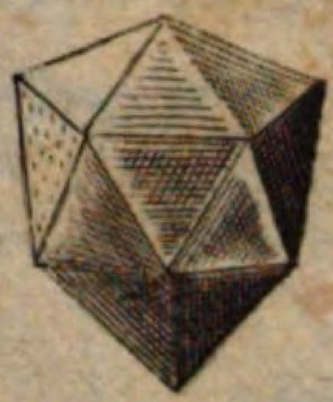
Tetradrum.

Num. 3.



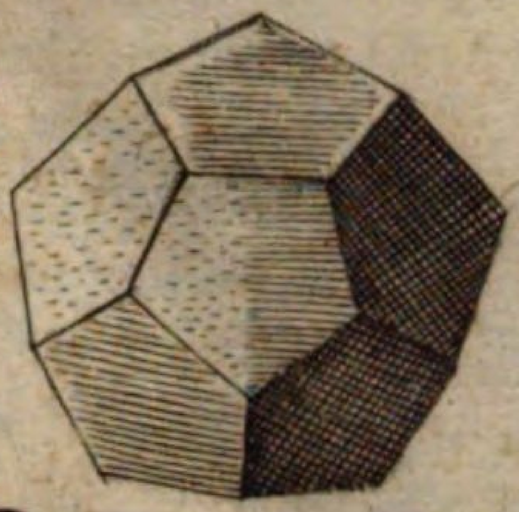
Octadrum.

Num. 4.

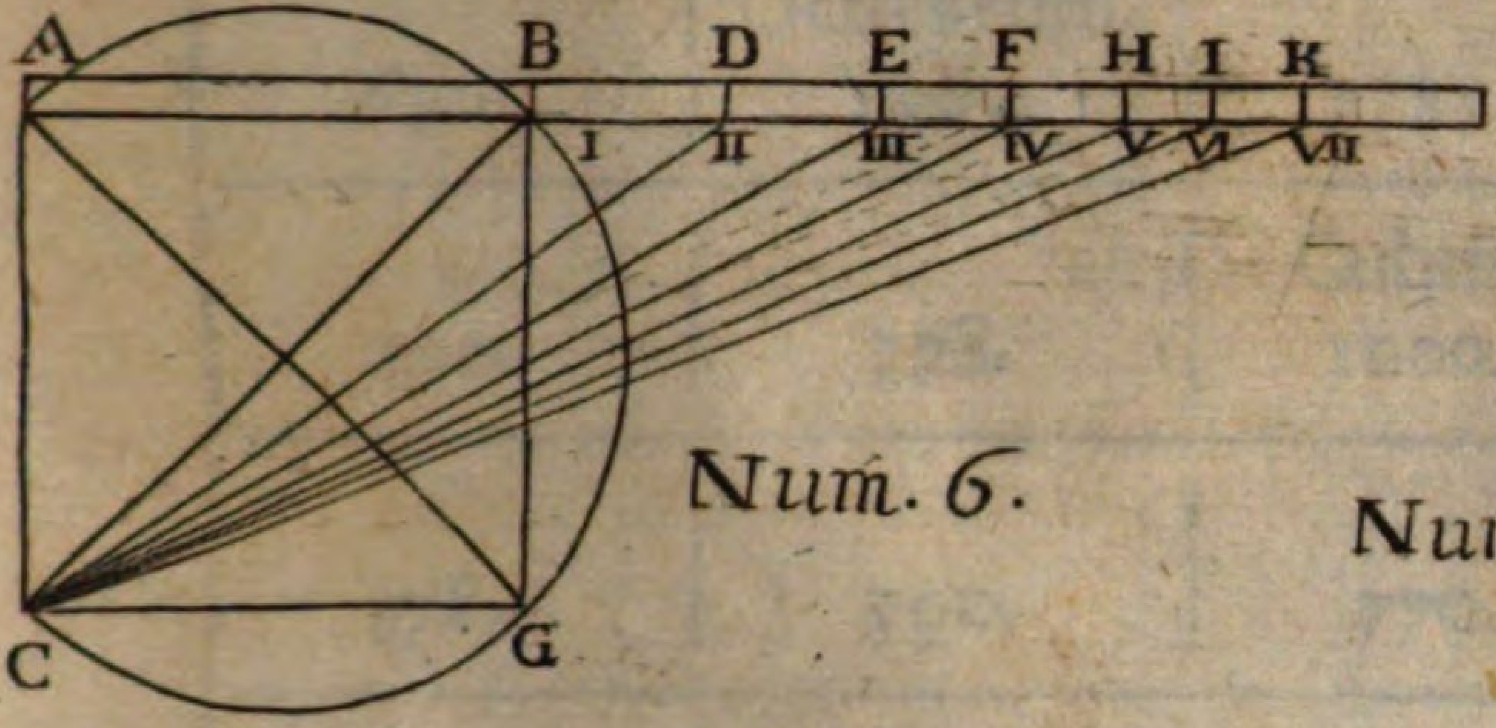


Icoſædrum.

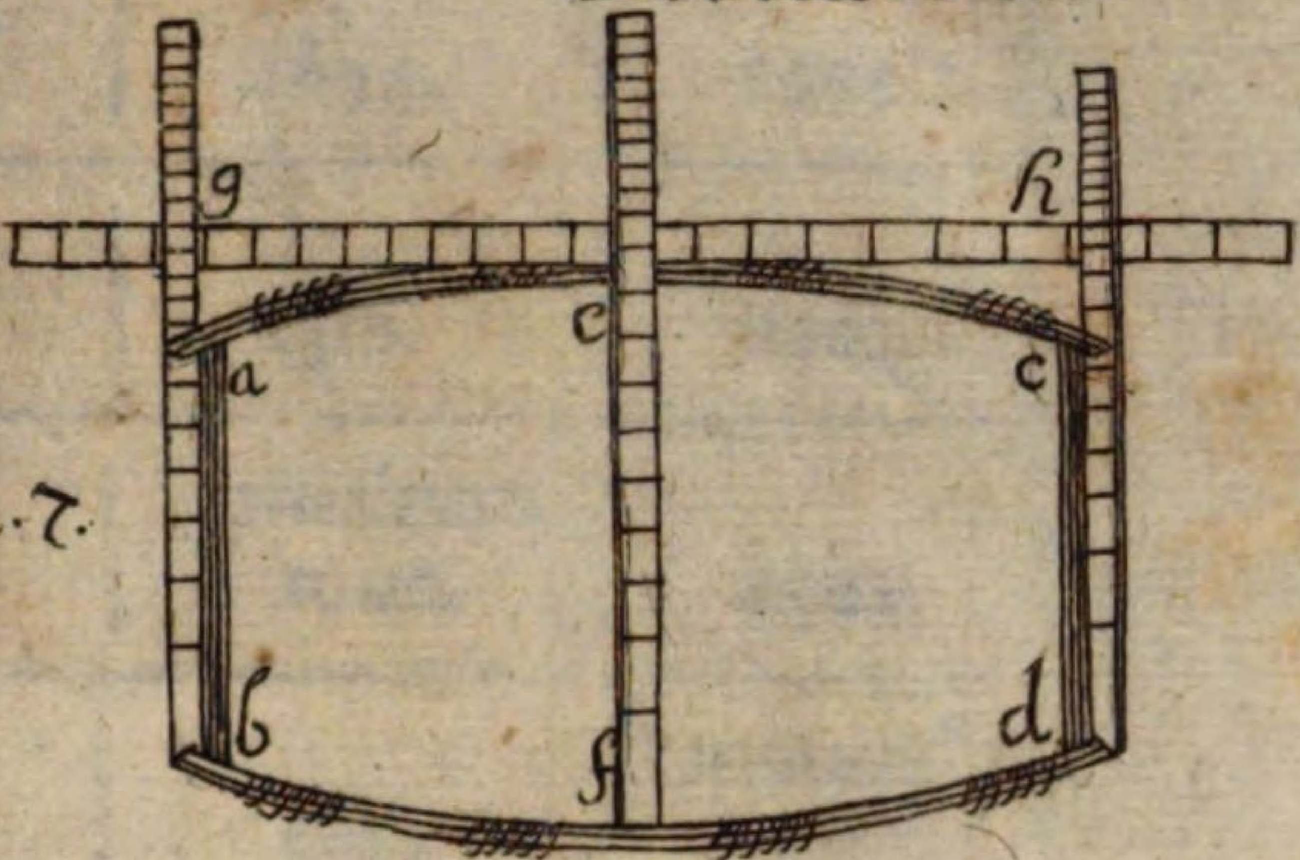
Num. 5.



Dodecædrum.

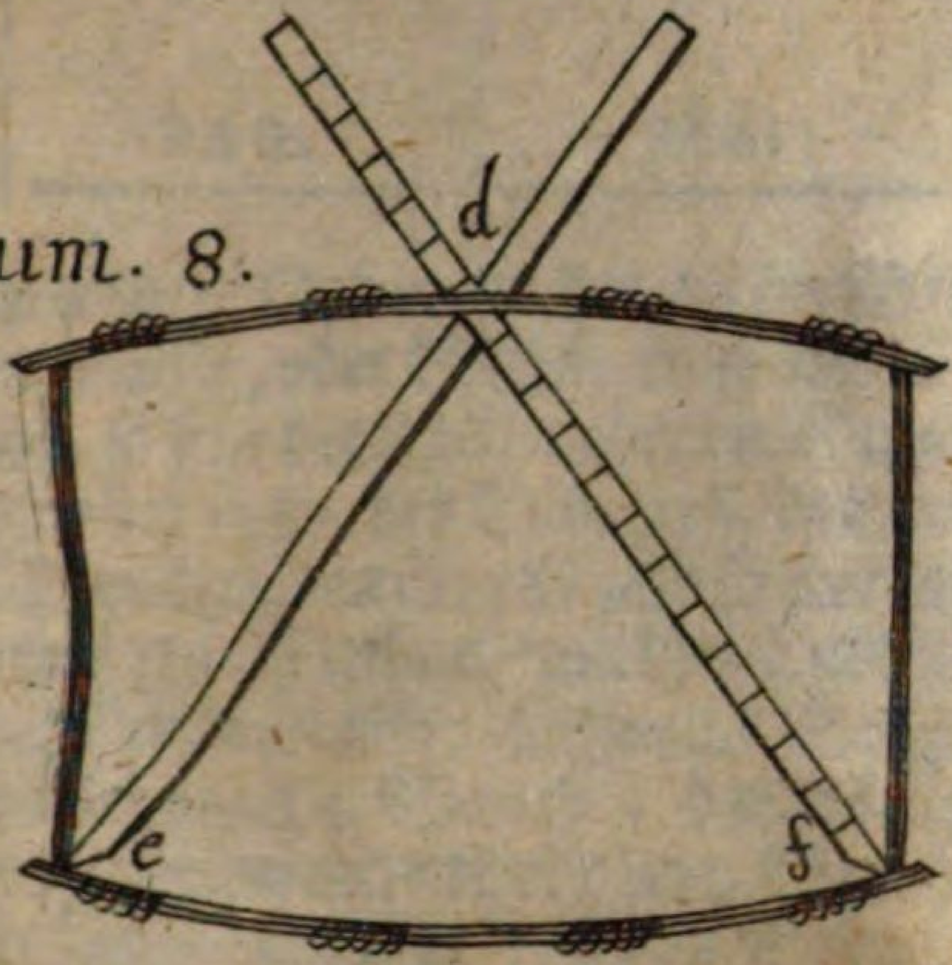


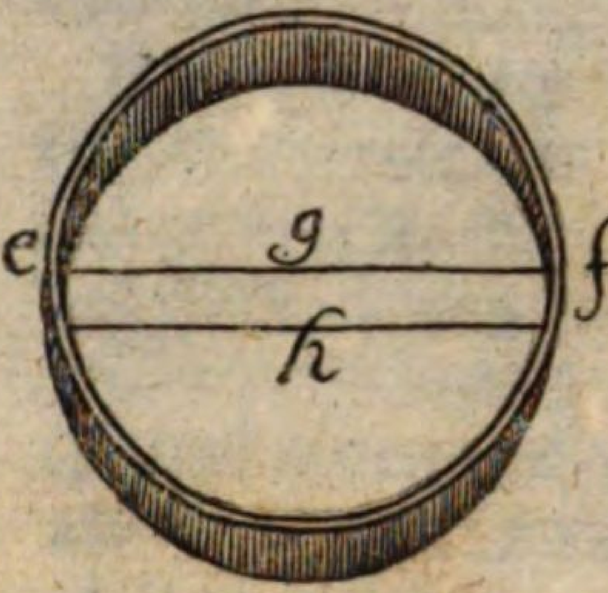
Num. 6.



Num. 7.

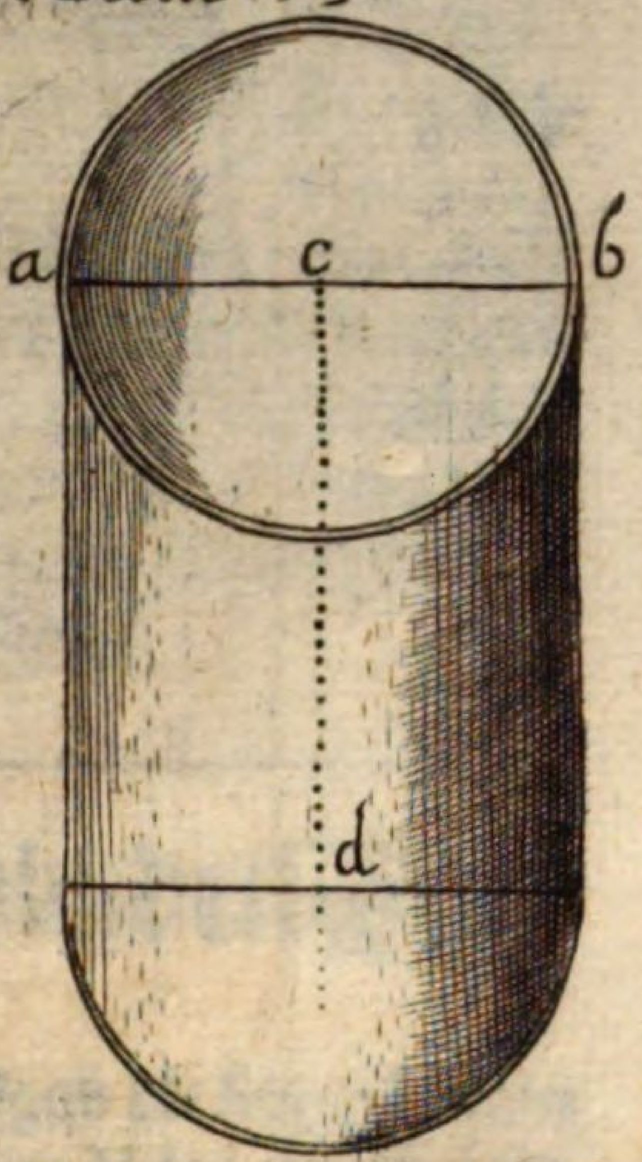
Num. 8.



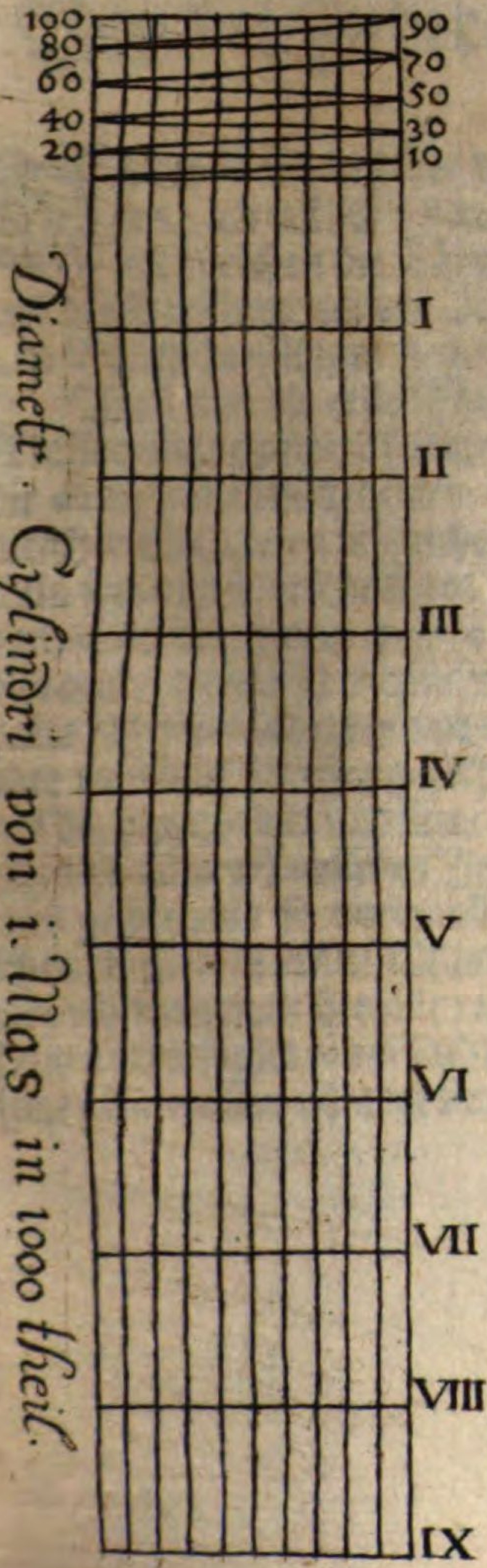


Num. 12.

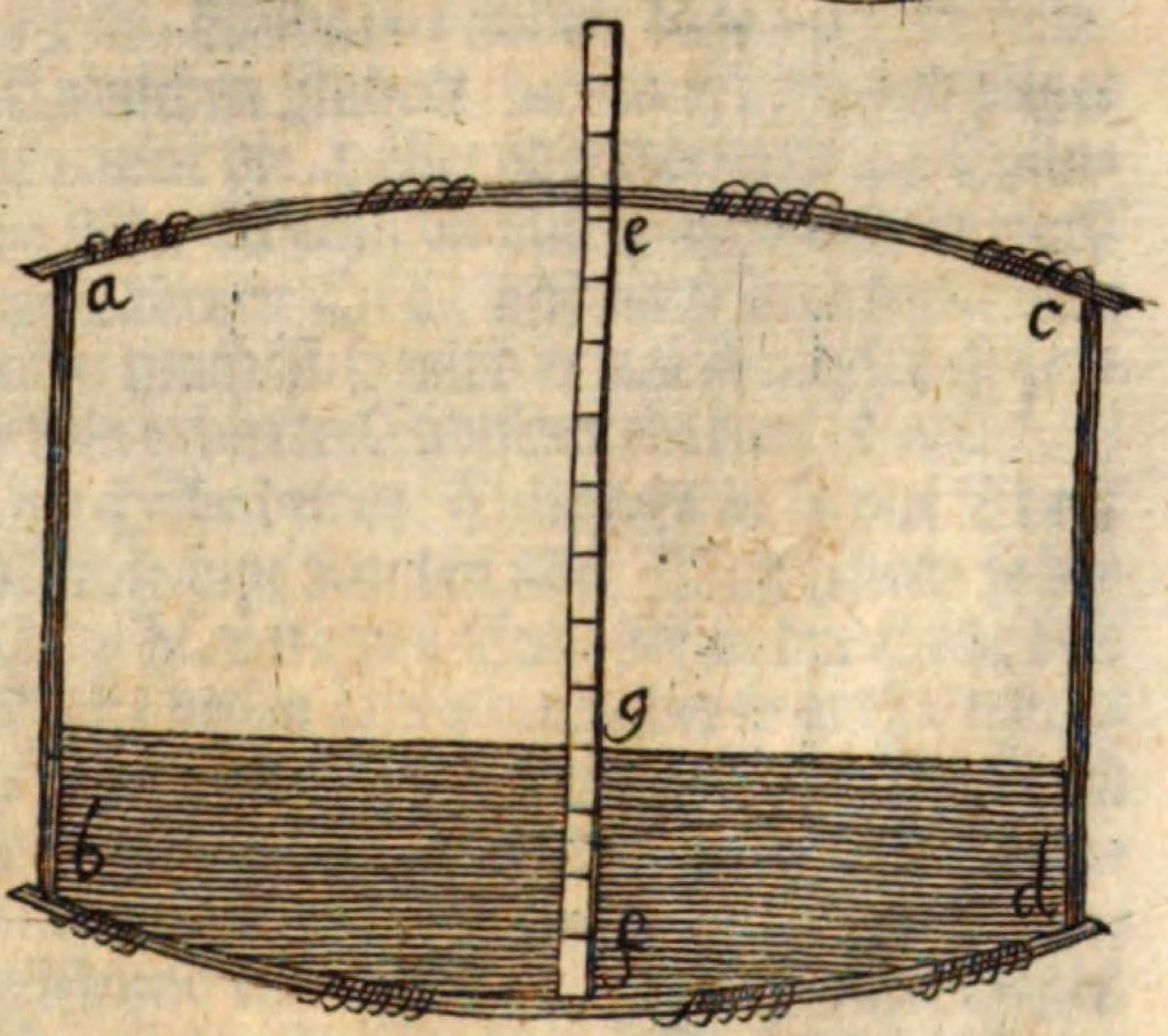
Num. 13.



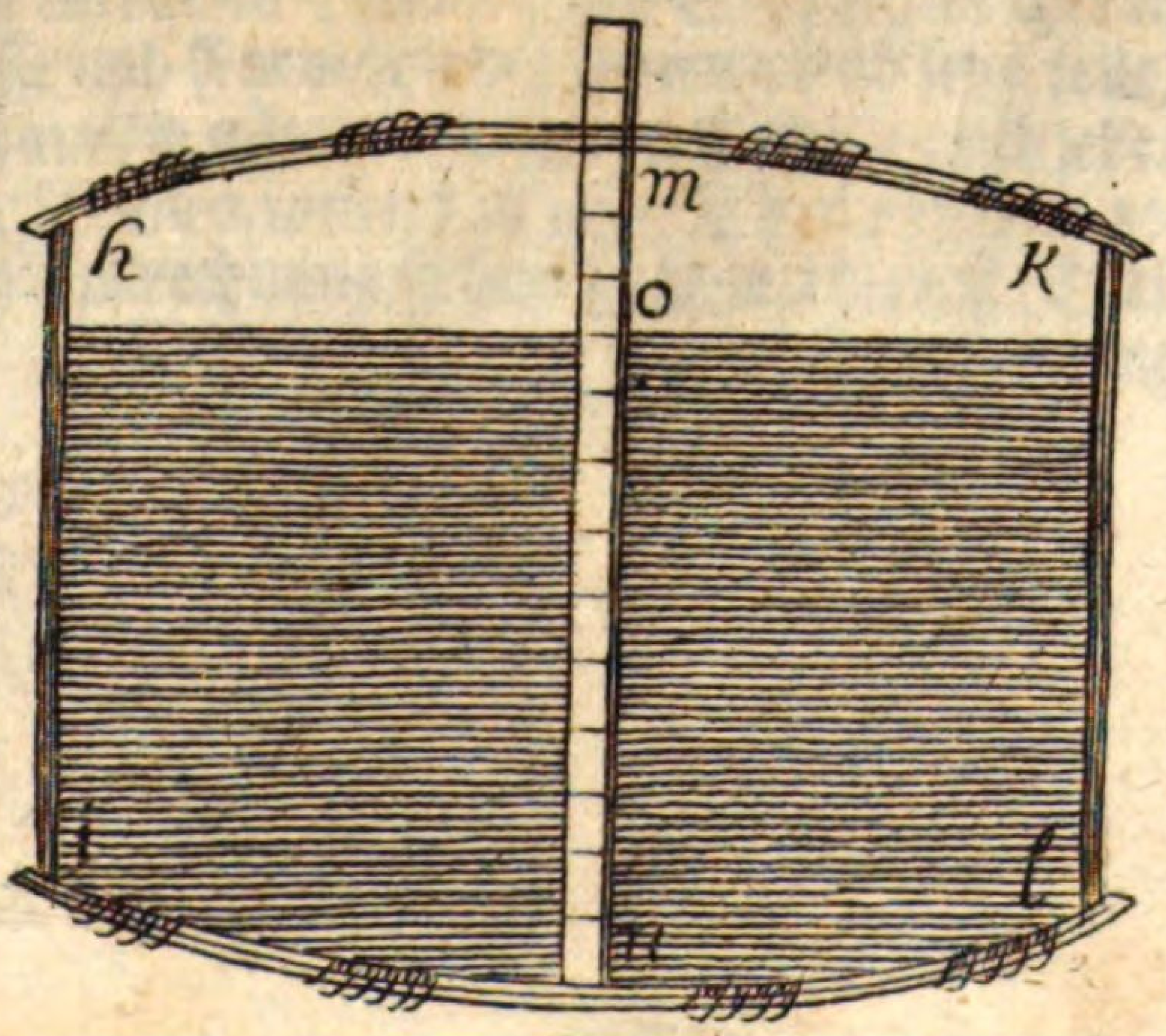
Num. 9.



Num. 10.



Num. 11.



Täffelein zu den 5. regulirten Cörpern.

1. Colum.	2. Colum.	3. Colum.	4. Colum.	5. Colum.
Tetrædrum. 1000.	1587.	2040.	2689.	4088.
630.	Octædrum. 1000.	1285.	1694.	2575.
490.	778.	Cubus. 1000.	1318.	2003.
378.	590.	770.	Icoſædrum. 1000.	1521.
249.	388.	507.	658.	Dodecædr. 1000.

Die andere Columna hat dieſen Verſtand: wann der Radix, oder Seiten-Linie des Octædri ſeye 1000. ſo ſeye der Radix, oder die Seiten-Linie des Tetrædri 1587. des Cubi 778. des Icoſædri 590. und des Dodecædr. 388 und ſo fort an.

Zum Exempel rechnet man den Cubiſchen Inhalt eines Icoſædri alſo: meſſe eine Seiten deſſelbigen/die ſeye hier 4. Schuch / darauf ſtelle dein deine proportion weiters alſo an; Sprich 1000. Schuch des Icoſædri geben 1318. Schuch / (eine Seiten des Cubi) was geben 4. Schuch/eine Seiten deines Icoſædri? facit 5 $\frac{272}{1000}$. Dieſes Cubice multiplicirt / ſo zeiget das product den cörperlichen Inhalt deſſelbigen / welcher iſt 146. Cubic-Schuch/uñ $\frac{539883548}{1000000000}$. Theil eines Cubicſchuchs.

Ein Dodecædrũ rechne alſo aus: Meſſe erſtlich auch eine Seiten/die ſeye 20 Zoll. Sprich derowegen 1000. Zoll des Dodecædri geben 2003. Zoll des Cubi/ was geben 20. Zoll/eine Seiten deines Dodecædri? die Antwort iſt/40. $\frac{6}{100}$. dieſes Cubice multiplicirt / bringet den Cubiſchen Inhalt deines Dodecædri, welcher iſt 64288. Cubiczoll/ und $\frac{432216}{1000000}$. Theil eines Cubic-Zolls.

Von der Zubereitung des andern/als des Cylindriſchen oder Quadratſtabs.

Dieſer Stab beſtehet von zweyen Theilungen; als erſtlich / von den langen Maſſen/ mit welchen die Länge der Faſſen; und dañ den Tieffpuncten/mit welchen die Sponttieffe und Böden derſelbigen gemeſſen werden.

Was nun die erſte Theilung/ als die langen Maſſe anbelangt/wird ſelbige alſo gefunden: Laſſe dir einen Kaſten nach deinem Gefallen zubereiten / welcher aller Orten zu gleichen oder rechten Winckeln ſtehe/gieſſe etliche Kanten oder Maß Waſſer/ nach Belieben hinein / rechne auch den Kaſten Cubice aus/ wieviel er nemlich Cubieſchuch und Zoll halte / dieſes wird aber nur verſtanden / wie hoch oder weit das Waſſer gehet; Mercke alsdann beydes die Anzahl der Maſſen / ſo darein gegoſſen/ ingleichen ſeinen Cubiſchen Inhalt. Wann nun ſolches geſchehen / ſo verwandelt man ſolchen Cubiſchen Kaſten in einen Cylinder / deſſen Diameter circuli man nach Gefallen nehmen kan / zu dieſem Diametro ſuchet man/nach Lehr der Archimedis, ſeine circumferentz oder Peripheriam, und dann ferner nach Lehr der VII. Aufgab die Superficiem des Circkels. Alsdann dividire dieſe Superficiem in den Cubiſchen Inhalt deines Kaſtens/ſo zeiget der Quotient die Höhe/ oder wie hoch der Cylinder ſeyn ſolle. Wann du nun einen Cylinder nach dieſer gefundenen Höhe und nach dem bekannten Diametro macheſt/ſo wird er juſt ſo viel Maß halten/als dein gevierter Cubiſcher Kaſten. Endlich/ ſo theile die Höhe deines Cylinders in ſo viel Theil/ als viel derſelbige Kanten oder Maß hältet/ ſo bekommſt du hiemit einen Cylinder in der Höhe von einer Maß / deſſen Diameter aber ſo groß verbleibet/als der Diameter des gantzen Cylinders. Nim̃ alsdann mit einem Circkel die Höhe des Cylinders von einer Maß / verſtehe als viel Zoll/ꝛc. dieſelbige iſt/und trage ſolche auf eine Seiten deines darzu bereiteten Cylindriſchen Stabs (welcher in Gröſſe und Form/wie der Generalſtab ſeyn ſolle) durchaus/ſo offt und viel du kanſt/theile auch jedes dieſer Theilen weiters in zehen Theil / wegen genauer Ausrechnung/ſo haſt du hiemit die erſte Thei-

lung der langen Maſſen gefunden / und auf den Stab getragen. Zu beſſerem Verſtand will ich ſolches mit einem Exempel erklären/wie folget.

Oben vor der XV. Aufgab hab ich gemeldet / daß ein juſt gevierter Kaſten / welcher inwendig einen Baßler Schuch lang / breit und auch hoch/ das iſt/ein Cubicſchuch ſey / juſt und genau 16. alte Baßler Maß halte. Eben dieſes Kaſtens wil ich mich auch bey dieſem meinem Vorhaben und Erklärung meines Exempels bedienen. Wann du nun dieſen Kaſten von einem Cubicſchuch oder 1000. Cubic-Zoll/der 16. Baßler Maß in ſich begreiffet/ in einen Cylinder verwandeln wilt/deſſen Diameter circuli auch ein Schuch groß oder 1000. Scrupel ſeyn ſoll / ſo ſuche deſſelbigen circumferentz alſo: Sprich/7. in Diametro, geben 22. in Peripheria, was gibt 1. Schuch / oder 1000. Scrupel. Antwort: 3142 (4. Scrupel oder drey Schuch/ 1. Zoll/4. Gran/und 2. Scrupel/ für die Circumferentz des Circkuls/dieſe Circumferentz mache halb / desgleichen auch den Diametrum, und multiplicire dieſe zwey halbe miteinander/ ſo zeiget das Product den Superficial Inhalt des Circkuls / deſſen Diameter , nemlich ein Schuch lang / welches iſt 785500 (8. oder 78. Quadrat-Zoll / und 55. Quadrat-Gran. Mit dieſer Superficie dividire oder theile den Cubiſchen Inhalt des Kaſtens/welcher iſt 1. Cubicſchuch/ oder 1000000000 (12. Scrupel / ſo zeiget der Quotient die Höhe des Cylinders / welche iſt 1273 (4. Scrupel / oder 1. Schuch / 2. Zoll/ 7. Gran/und 3. Scrupel. Wann nun ein Cylinder (wie Num. 13. in Tab. III. zeiget) gemacht wird / deſſen Höhe c d, 1273 (4. Scrupel / und ſein Diameter a b, 1. Schuch lang iſt / wird er juſt ſo groß ſeyn/und ſo viel halten/ als der gevierte Kaſten/das iſt 16. Maß. Alsdann theile die gefundene Höhe des Cylinders / welche iſt 1273. Scrupel in 16. gleiche Theil/ als viel Maß der Kaſten gehalten/ ſo zeiget g h, ein Theil die Höhe eines Cylinders von einer Maß/ nemlich 79. (4. Scrupel/oder 7. Gran und 9 Scrupel / deſſen Diameter doch 1. Schuch lang verbleibet/wie in Num. 12. Tab. III. zu ſehen. Dieſe 79. Scrupel nun nimm mit einem Circkel / auf deinem in 1000. Theil getheilten Schuch/oder Generalſtab/ und trage ſolche auf eine Seiten deines gemachten Viſierſtabs durchaus/ darzu ſchreibe auch die gebührende Zifferzahl /von 10. zu 10. ſo iſt hiemit die erſte Theilung der langen Maſſen verrichtet.

Operatio.

7 — 22 — 1000 (4
1000
22000

1226
22000 | 3142 (4
7777

Halb 1571 (4 — 500 (4
500
785500 (8

Scrup. 1000000000 | 1273 (4

79 (4. Scrupel.

Von den Tieffpuncten.

DIe Tieffpuncten werden auf zweyerley Weiß gefunden: Erſtlich/ Arithmeticè, durch Außziehung der Quadrat-Wurtzel. Zum andern/Geometricè, ohne Rechnung durch den Circul und Linial/wie hernach folgen ſoll.

Ehe ich aber zur Sach ſchreite/muß ich zuvor etliche Erinnerungen beyfügen: Als erſtlich/kan man den Diametrum circuli, nach Wohlgefallen groß oder klein / einen gantzen oder halben Schuch lang nehmen. Zum andern / muß man die Länge deſſelbigen in 1000. gleiche Theil oder Scrupulos theilen. Und drittens/ ſo iſt die gantze Länge oder Diameter, allzeit der erſte Tieffpuncten/auf welchem dann die übrigen / wann ſie nemlich durch die Extraction Radicis quadratæ gefunden/müſſen genommen / und auf den Viſierſtab getragen werden / daß aber allhier der Diameter des Cylinders ein gantzer Baſel-Schuch lang genommen worden / komt daher / weilen derſelbige ſchon als der Generalſtab in ſeine 1000, Scrupulos getheilet iſt / dahero ich jetzund der Austheilung überhaben geweſen.

So iſt dann / wie geſagt / der Diameter circuli, als hier ein Baßler Schuch/die Länge des erſten Tieffpunctens/den andern nun zu finden/ ſetze eine 2. und darhinter 6. Nullen / aus dieſer Zahl ziehe Radicem quadratam ſo zeiget der Radix, wie viel Theil oder Scrupel du auf deinem in 1000. Theil getheilten Diametro , oder erſten Tieffpuncten nehmen / und auf den Viſierſtab für den andern Tieffpuncten auftragen muſt/ nemlich 1414 (4. Scrupel oder 1. Schuch/4. Zoll/1. Gran/ und 4. Scrupel. Mercke aber / daß ſolchem Anfang vor Ende des Stabs beſchehen muß.

Für den dritten Tieffpuncten zu bekomen/ ſetze 3. oder 6. Nullen darhinter/ziehe Radicem quadratam daraus / ſo zeiget Radix 1732. Scrupel / welches iſt die Weite des dritten Tieffpunctens.

Den vierdten zu erlangen/ſetze 4. und 6. Nullen darhinter/ ziehe die Quadrat-Wurtzel aus / ſo zeiget

zeiget der Radix 2000(4. das iſt 2000. Scrupel oder 2. Schuch für den vierdten Tieffpuncten.

Den fünfften zu bekommen/ ſetze 5. und ſechs Nullen darhinter/ operire/wie zuvor/ſo zeiget der Radix den fünfften/ oder die Weite des fünfften Tieffpunctens/welcher iſt 2256. Scrupel/ oder 2. Schuch 2. Zoll/5. Gran und 6. Scrupel.

Dieweilen aber die erſten Tieffpuncten gar zu weit voneinander kommen/ deßwegen in Vieſirung kleiner Faſſen/etwan nicht gerad auf den erſten oder andern Tieffpuncten fallen würde/ als werden dieſelbigen noch/und zwar jeder in 10. Theil getheilet damit man deſto genauer ausmeſſen könne. Solche Theil nun/ dieweilen ſie ſo wohl/ als die Theil der Tieffpuncten/ in ungleicher Länge kommen/ müſſen alſo geſuchet/ und auch durch die Ausziehung der Quadrat-Wurtzel gefunden werden.

Für $\frac{1}{10}$. Theil eines Tieffpuncten zu bekommen/ſetze 1. und 5. Nullen darhinter/ziehe daraus Radicem quadratam, ſo zeiget der Radix 316. Scrupel/ welche du abermahlen auf dem in 1000. Theil getheilten Diametro nehmen/und auf deinem Viſierſtab/ vom Anfang oder vor End (an welchem auf dee andern Seiten auch die Theilung der langen Maſſen ihren Anfang genommen) für den erſten zehenden Theil auftragen muſt.

Für $\frac{2}{10}$. eines Tieffpunctens zu bekommen/ ſetze 2. und darhinter fünff Nullen/ziehe Radicem quadratam daraus/ ſo zeiget der Radix 447. Theil oder Scrupel/welche du jetzt gelehret/ für die Weite des andern zehenden Theils/ mit einem Circul auf dem Viſierſtab tragen ſolleſt.

Für $\frac{3}{10}$. Theil eines Tieffpunctens zu bekommen/ſetze 3. und 5. Nullen darhinter/extrahire Radicem quadr. ſo kommt der Radix 549. Theil oder Scrupel/ welche gleichfalls auf dem in 1000. Theil getheilten Diametro genommen/ und auf den Stab getragen werden/ wie auf folgenden Täfelein zu ſehen.

Für	$\frac{3}{10}$	Zu bekomen/ ſetze.	3.00000	Ziehe Rad. quadr. daraus/ſo zeigt der Rad.	549	Scrup.
	$\frac{4}{10}$		4.00000		632	
	$\frac{5}{10}$		5.00000		707	
	$\frac{6}{10}$		6.00000		774	
	$\frac{7}{10}$		7.00000		837	
	$\frac{8}{10}$		8.00000		894	
	$\frac{9}{10}$		9.00000		948	

$\frac{10}{10}$. Eines Tieffpunctens iſt ein gantzer/ und hiemit der erſte Tieffpuncten/ welcher iſt/ wie vermeldet/der Diameter Circuli. Für einen gantzen und $\frac{1}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/ſetze 1. 1. und fünff Nullen darhinter/ ziehe Radicem quadratam daraus/ ſo zeiget der Radix 1049. Scrupel/oder 1. Schuch/und 49. Scrup. für $1\frac{1}{10}$. Tieffpuncten.

					1.	
Für	$1\frac{2}{10}$	Zu bekommen/ ſetze.	1.200000	Ziehe Rad. Quadr. daraus/ſo zeigt der Rad.	1.483	Scrup.
	$1\frac{3}{10}$		1.300000		1.516	
	$1\frac{4}{10}$		1.400000		1.549	
	$1\frac{5}{10}$		1.500000		1.580	
	$1\frac{6}{10}$		1.600000		1.612	
	$1\frac{7}{10}$		1.700000		1.643	
	$1\frac{8}{10}$		1.800000		1.673	
	$1\frac{9}{10}$		1.900000		1.703	

$\frac{10}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/(weilen ſolches 2. gantze) iſt ſchon oben gelehret worden.

Für $2\frac{1}{10}$. Tieffpuncten zu bekommen/ ſetze 2. 1. und fünff Nullen darhinter/ operire/ wie zuvor/ ſo zeiget Radix 1449. Scrupel/für die Weite $2\frac{1}{10}$. Tieffpuncten/ und ſo fort an. Dieſe treibe und continuire alſo/ biß der Viſierſtab durchaus abgetheilet/ und mit ſeinen Tieffpuncten bezeichnet/ darzu ſchreibe auch von 10. zu zehen/ wie bey den langen Maſſen beſchehen/ die gebührende Zahlen/ſo haſt du deinen Cylindriſchen Viſierſtab biß zum Gebrauch verfertiget.

Wie dieſer Viſierſtab Geometricè ohne Rechnung kan zubereitet werden.

So jemand obgeſchriebene Manier wegen extraction der Quadrat-Wurtzel ſolte ſchwer fallen/der kan die Austheilung des Viſierſtabs/ durch nachbeſchriebene Geometriſche Regul/ gantz leicht ohne Rechnung zu wegen bringen/wie folget.

Regula.

Laſſe dir einen wohl proportionirten jüſten Cylinder/oben und unten in gleicher Weite (deſſen Diameter du nach Belieben nehmen kanſt) verfertigen: Stelle denſelben Wäſſer gleich/

oder nach der Bleywaag / und gieſſe darein eine gefochtene oder rechte geeichte Kanten Waſſer / nimm dann mit einem Circul die Höhe des Cylinders/verſtehe / ſo hoch die Maß Waſſer denſelben benetzet / und trag dieſes Intervallum oder Weite / auf deinen darzu bereiten Viſierſtab/ auf einer Seiten durchaus / bemercke ſolche mit Zahlen/von 10. zu 10. und wann auch dieſe Theil zu weit voneinander kämen / ſo theile jedes Theil weiter in zehen Theil/ ſo haſt du die Theilung der langen Maſſen verrichtet.

Die Tieffpuncten ſuche alſo: Theile den Diametrum deines Cylinders in 1000. Theil / und trage die Tieffpuncten nach obgeſchriebener Lehr und Anweiſung der Quadrat-Taffel/ſo hernach zu finden iſt / auch auf die andere Seiten deines Stabs / ſo iſt es ſchon geſchehen : Oder aber: welches leichter/nimm ein abgehobeltes Bret/ reiſe darauf ein lange gerade Linien / nimm dann den Diametrum deines Cylinders und mache (wie in Tab. III. Num. 6. zu ſehen) mit dieſem Intervallo ein Quadratum æquilaterum oder gleichſeitiges Viereck / mit A B C G bezeichnet / ſo iſt A B die Länge des erſten Tieffpunctens / nimm alsdann mit dem Circul die Diagonal C B, trag ſolche aus A über B in D, ſo iſt B D die Weite des andern Tieffe Punctens / über diß nimm die Weite C D, trage ſolche aus A in E, ſo haſt du den dritten Tieff-puncten : Weiters / nimm die Weite C E, trage ſolche aus A in F, ſo haſt du den vierdten : ferner / nimm die Weite F C und trag ſolche aus A in H, ſo bekomſt du den fünfften Tieffpuncten / und diß continuire ſo lang du kanſt. Endlich / trag alle dieſe Weiten oder Tieffpuncten / welche auf dem Bret geriſſen / mit einem Circul auf deinem Viſierſtab / ſo bekommſt du hiemit auch die andere Theilung und Tieffpuncten/und wird der Stab biß zum Gebrauch fertig.

Wie man den Cylindriſchen Viſierſtab aus der Quadrat-Taffel machen kan.

Mache dir einen Stab/in Form des erſten/ vier oder fünff Schuch lang/2c. Nimm dann mit einem Circul ein gewiſſes Intervallum, oder Weite $\frac{1}{2}$. $\frac{4}{3}$. oder einen gantzen Schuch lang/und trag ſolche auf ein Seiten des Stabs durchaus / theile auch dieſe Weite auf einem darzu bereiteten Bret/in 1000. gleiche Theil/ wann diß geſchehen / ſo nimm mit dem Circul (nach Anleitung nachgeſetzter Quadrat-Taffel/da die Quadrat-Wurtzel von einem Tieffpunct biß auf 400. ausgezogen) alle Theil derſelbigen auf der in 1000. Theil getheilten Weite/ und trage ſolche auf deinem Stab durchaus / ſo haſt du die Theilung der Tieffpuncten verrichtet und gemacht. Die langen Maſſen aber ſuche und trage alſo auf : Laſſe dir ein wohlproportionirtes Weinfaß an einer Sinn / juſt und genau eichen/und den Inhalt dermaſſen anzeigen/ alsdann meſſe mit deiner erſtgemachten Viſier-Ruthen/ auf welcher ſchon die Theilung der Tieffpuncten gemacht / des Faſſes Boden / wieviel ſie nemlich Tieffpuncten halten / addire ſie zuſammen / die Summa halbire / meſſe auch die Spont-Tieffe des Faſſes / addire ſie zur vorigen Helffte / die Summa halbire wiederum / dieſe æquirte Tieffe behalte. Hernach meſſe auch die inwendige Länge des Faſſes / trag ſolche auf ein abgehobeltes Bret oder Tiſch / und theile ſolche in ſo viel gleiche Theil / als viel Maß das Faß gehalten. Nimm dann mit einem Circul ſo viel dieſer Theilen / als viel Tieffpuncten die æquirte Tieffe des Faſſes hältet / und trage ſolche auf deinem Stab auf eine andere Seiten für die langen Maſſen durchaus / ſo iſt die andere Theilung auch aufgetragen / und der Viſierſtab biß zum Gebrauch fertig.

Zum Exempel: Du hätteſt den erſten Tieffpuncten einen halben Schuch lang genommen / denſelben in 1000. Theil ausgetheilet / und die übrigen Tieffpuncten / nach abgeſchiebener Lehr auf deinem Stab getragen : über diß hielte das geeichte Faß 100. Maß / und die Böden hielten einer 11. der andere $11\frac{4}{10}$. Tieffpuncten/zuſammen addirt ; geben $22\frac{4}{10}$. halbiret $11\frac{2}{10}$. dieſes zu der Spont-Tieffe, welche iſt 13. Tieffpuncten / addirt / geben $24\frac{2}{10}$. wieder halbiret / gibt $12\frac{1}{10}$. die wahre æquirte Tieffe des Faſſes. Nun hielte auch die Länge des Faſſes 267. Tieffpuncten / ſolche Länge trag auf ein Bret/theile ſie ab in 100. gleiche Theil / weil das Faß 100. Maß gehalten. Von dieſen Theilen nimm $12\frac{1}{10}$. ſo viel nemlich die æquirte Tieffe des Faſſes Tieffpuncten gehalten / und trage ſolche Weite auf ein andere Seiten deines Stabs durchaus/ſo iſt er gemacht/ und zum Gebrauch fertig.

Quadrat-Taffel.

Dieſe Taffel / in welcher die Quadrat-Wurtzel von $\frac{1}{10}$. biß auf 400. Puncten ausgezogen/dienet zu Auſtragung der Tiefpuncten / auf den Cylindriſchen Viſierſtab / und iſt alſo zu verſtehen : Sub litera A ſtehen / die Tieffpuncten / ſub litera B aber ſtehen darneben die Theil oder Scrupel / welche auf dem in 1000. Theil getheilltem General-Stab müſſen genommen und auf den Viſierſtab / wie ſchon gelehret/aufgetragen werden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
$\frac{1}{10}$	0.316	$4\frac{1}{10}$	2.025	$8\frac{1}{10}$	2.846	18	4.242	58	7.616	98	9.900
$\frac{2}{10}$	0.447	$4\frac{2}{10}$	2.049	$8\frac{2}{10}$	2.863	19	4.359	59	7.681	99	9.950
$\frac{3}{10}$	0.548	$4\frac{3}{10}$	2.073	$8\frac{3}{10}$	2.881	20	4.472	60	7.746	100	10.000
$\frac{4}{10}$	0.632	$4\frac{4}{10}$	2.097	$8\frac{4}{10}$	2.898	21	4.582	61	7.810	101	10.050
$\frac{5}{10}$	0.707	$4\frac{5}{10}$	2.121	$8\frac{5}{10}$	2.915	22	4.690	62	7.874	102	10.100
$\frac{6}{10}$	0.774	$4\frac{6}{10}$	2.145	$8\frac{6}{10}$	2.932	23	4.796	63	7.937	103	10.148
$\frac{7}{10}$	0.837	$4\frac{7}{10}$	2.168	$8\frac{7}{10}$	2.949	24	4.899	64	8.000	104	10.198
$\frac{8}{10}$	0.894	$4\frac{8}{10}$	2.191	$8\frac{8}{10}$	2.966	25	5.000	65	8.062	105	10.246
$\frac{9}{10}$	0.948	$4\frac{9}{10}$	2.213	$8\frac{9}{10}$	2.983	26	5.099	66	8.124	106	10.295
1	1.000	5	2.236	9	3.000	27	5.196	67	8.185	107	10.344
$1\frac{1}{10}$	1.049	$5\frac{1}{10}$	2.258	$9\frac{1}{10}$	3.017	28	5.291	68	8.246	108	10.393
$1\frac{2}{10}$	1.095	$5\frac{2}{10}$	2.280	$9\frac{2}{10}$	3.033	29	5.385	69	8.306	109	10.440
$1\frac{3}{10}$	1.140	$5\frac{3}{10}$	2.303	$9\frac{3}{10}$	3.049	30	5.477	70	8.366	110	10.488
$1\frac{4}{10}$	1.183	$5\frac{4}{10}$	2.324	$9\frac{4}{10}$	3.066	31	5.567	71	8.426	111	10.536
$1\frac{5}{10}$	1.224	$5\frac{5}{10}$	2.345	$9\frac{5}{10}$	3.082	32	5.657	72	8.485	112	10.584
$1\frac{6}{10}$	1.264	$5\frac{6}{10}$	2.366	$9\frac{6}{10}$	3.098	33	5.744	73	8.544	113	10.630
$1\frac{7}{10}$	1.304	$5\frac{7}{10}$	2.387	$9\frac{7}{10}$	3.114	34	5.831	74	8.602	114	10.678
$1\frac{8}{10}$	1.341	$5\frac{8}{10}$	2.407	$9\frac{8}{10}$	3.130	35	5.916	75	8.660	115	10.723
$1\frac{9}{10}$	1.378	$5\frac{9}{10}$	2.428	$9\frac{9}{10}$	3.146	36	6.000	76	8.718	116	10.770
2	1.414	6	2.449	10	3.162	37	6.082	77	8.775	117	10.816
$2\frac{1}{10}$	1.449	$6\frac{1}{10}$	2.470	$10\frac{1}{10}$	3.178	38	6.164	78	8.831	118	10.863
$2\frac{2}{10}$	1.483	$6\frac{2}{10}$	2.490	$10\frac{2}{10}$	3.194	39	6.244	79	8.888	119	10.908
$2\frac{3}{10}$	1.516	$6\frac{3}{10}$	2.510	$10\frac{3}{10}$	3.110	40	6.324	80	8.944	120	10.954
$2\frac{4}{10}$	1.549	$6\frac{4}{10}$	2.530	$10\frac{4}{10}$	3.225	41	6.403	81	9.000	121	11.000
$2\frac{5}{10}$	1.580	$6\frac{5}{10}$	2.549	$10\frac{5}{10}$	3.231	42	6.480	82	9.055	122	11.045
$2\frac{6}{10}$	1.612	$6\frac{6}{10}$	2.569	$10\frac{6}{10}$	3.256	43	6.558	83	9.110	123	11.090
$2\frac{7}{10}$	1.643	$6\frac{7}{10}$	2.588	$10\frac{7}{10}$	3.271	44	6.634	84	9.165	124	11.135
$2\frac{8}{10}$	1.673	$6\frac{8}{10}$	2.607	$10\frac{8}{10}$	3.286	45	6.709	85	9.219	125	11.180
$2\frac{9}{10}$	1.703	$6\frac{9}{10}$	2.627	$10\frac{9}{10}$	3.301	46	6.783	86	9.273	126	11.224
3	1.732	7	2.646	11	3.316	47	6.856	87	9.327	127	11.269
$3\frac{1}{10}$	1.761	$7\frac{1}{10}$	2.664	$11\frac{2}{10}$	3.346	48	6.929	88	9.386	128	11.313
$3\frac{2}{10}$	1.789	$7\frac{2}{10}$	2.683	$11\frac{4}{10}$	3.376	49	7.000	89	9.432	129	11.359
$3\frac{3}{10}$	1.816	$7\frac{3}{10}$	2.701	$11\frac{6}{10}$	3.406	50	7.071	90	9.487	130	11.401
$3\frac{4}{10}$	1.844	$7\frac{4}{10}$	2.720	$11\frac{8}{10}$	3.435	51	7.141	91	9.540	131	11.446
$3\frac{5}{10}$	1.871	$7\frac{5}{10}$	2.738	12	3.464	52	7.211	92	9.592	132	11.489
$3\frac{6}{10}$	1.897	$7\frac{6}{10}$	2.759	13	3.605	53	7.280	93	9.643	133	11.532
$3\frac{7}{10}$	1.923	$7\frac{7}{10}$	2.779	14	3.741	54	7.348	94	9.695	134	11.575
$3\frac{8}{10}$	1.949	$7\frac{8}{10}$	2.798	15	3.873	55	7.415	95	9.743	135	11.618
$3\frac{9}{10}$	1.975	$7\frac{9}{10}$	2.814	16	4.000	56	7.482	96	9.798	136	11.661
4	2.000	8	2.828	17	4.123	57	7.549	97	9.849	137	11.704

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
138	11.747	182	13.489	226	15.033	271	16.462	315	17.748	359	18.947
139	11.789	183	13.526	227	15.066	272	16.492	316	17.776	360	18.973
140	11.832	184	13.563	228	15.099	273	16.523	317	17.804	361	19.000
41	11.874	185	13.599	229	15.132	274	16.552	318	17.832	362	19.026
142	11.916	186	13.637	230	15.165	275	16.583	319	17.860	363	19.052
143	11.958	187	13.674	231	15.198	276	16.613	320	17.888	364	19.078
144	12.000	188	13.711	232	15.231	277	16.643	321	17.916	365	19.104
145	12.041	189	13.747	233	15.264	278	16.673	322	17.944	366	19.131
146	12.083	190	13.783	234	15.297	279	16.703	323	17.972	367	19.157
147	12.124	191	13.820	235	15.330	280	16.733	324	18.000	368	19.183
148	12.165	192	13.857	236	15.362	281	16.763	325	18.027	369	19.209
149	12.206	193	13.894	237	15.394	282	16.792	326	18.055	370	19.235
150	12.247	194	13.930	238	15.423	283	16.822	327	18.083	371	19.261
51	12.288	195	13.966	239	15.460	284	16.853	328	18.110	372	19.287
152	12.378	196	14.000	240	15.499	285	16.883	329	18.137	373	19.313
153	12.396	197	14.036	241	15.524	286	16.912	330	18.165	374	19.339
154	12.409	198	14.072	242	15.556	287	16.941	331	18.193	375	19.365
55	12.449	199	14.107	243	15.588	288	16.970	332	18.220	376	19.390
156	12.489	200	14.142	244	15.620	289	17.000	333	18.248	377	19.416
157	12.530	201	14.177	245	15.652	290	17.029	334	18.275	378	19.442
158	12.569	202	14.212	246	15.682	291	17.058	335	18.302	379	19.467
159	12.610	203	14.247	247	15.718	292	17.088	336	18.329	380	19.491
160	12.649	204	14.272	248	15.748	293	17.117	337	18.357	381	19.518
161	12.688	205	14.317	249	15.779	294	17.146	338	18.384	382	19.544
162	2.727	206	14.352	250	15.811	295	17.175	339	18.411	383	19.569
163	12.767	207	14.387	251	15.842	296	17.204	340	18.438	384	19.59
164	12.806	208	14.422	252	15.874	297	17.233	341	18.465	385	19.621
165	12.846	209	14.456	253	15.905	298	17.262	342	18.492	386	19.647
166	12.886	210	14.492	254	15.934	299	17.291	343	18.520	387	19.672
167	12.922	211	14.526	255	15.968	300	17.320	344	18.547	388	19.697
168	12.961	212	14.560	257	16.031	301	17.349	345	18.574	389	19.723
169	13.000	213	14.594	258	16.062	302	17.378	346	18.601	390	19.748
170	13.038	214	14.628	259	16.093	303	17.406	347	18.628	391	19.773
171	13.076	215	14.662	260	16.124	304	17.432	348	18.654	392	19.798
172	13.114	216	14.696	261	16.155	305	17.464	349	18.680	393	19.823
173	13.152	217	14.730	262	16.186	306	17.492	350	18.706	394	19.848
174	13.190	218	14.764	263	16.217	307	17.521	351	18.732	395	19.873
175	13.228	219	14.800	264	16.248	308	17.549	352	18.758	396	19.898
176	13.266	220	14.832	265	16.278	309	17.578	353	18.785	397	19.922
177	13.304	221	14.866	266	16.309	310	17.606	354	18.812	398	19.946
178	13.341	222	14.900	267	16.340	311	17.635	355	18.840	399	19.970
179	13.379	223	14.934	268	16.370	312	17.663	356	18.867	400	19.994
180	13.416	224	14.966	269	16.401	313	17.691	357	18.894		
181	13.458	225	15.000	270	16.431	314	17.720	358	18.921		

Von dem Nutzen und Gebrauch / des Cylindriſchen Viſierſtabs.

WAnn du alſo nach obgeſchriebenen Regulen deinen Viſierſtab / mit ſeinen Theilungen und gebührenden Zieffer-zahlen zubereitet haſt/und nun an deme/daß du ein Weinfaß damit ausmeſſen und viſieren wilt / ſo thue ihm alſo : Erſtlich / meſſe mit der Theilung der Tieffpuncten die zween Böden / verſtehe die Diametros,der Böden des Faſſes / ſo du zu viſieren willens/addire ſie zuſammen/die Summa mache halb / meſſe auch die Sponttieffe/das iſt/ die Perpendicular-Tieffe/ von dem Spont hinab biß an die Tauffeln / mit erſtbeſagter Theilung / dieſe addire zu der Helffte der Böden / die Summa halbire abermahl/und behalt ſolche. Ferner/ meſſe mit der andern Theilung der langen Maſſen die inwendige Länge des Faſſes ; weilen aber ſolche ſchwer zu bekommen / ſo meſſe nur die auswendige Länge deſſelben / davon ziehe ab die Zargeln der beyden Seiten / und eine Zargel für die Dicke der zwey Böden / ſo zeiget der Reſt die inwendige Länge des Faſſes / die inwendige Länge multiplicire endlich mit der æquirten Spont-Tieffe/und ſchneid nach verrichter Multiplication von der rechten gegen der lincken Hand zwey Zahlen ab / ſo zeiget der Reſt bey der lincken die Summa oder Inhalt des Faſſes/in Maſſen.

NB. Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe eines überbleibet / ſo ſetze hinten an die Zahl / ſo halb gemacht worden / eine 5. und ſchneide nach vollendter Multiplication mit den langen Maſſen drey Zahlen von der Rechten gegen der Lincken ab / ſo zeiget der Reſt bey der Lincken den Inhalt des Faſſes. Bleibt aber in beyden Halbierungen eins über / ſo ſetze allezeit hinten daran ein 5. und ſchneid nach vollendter Multiplication von der rechten gegen der lincken Hand/ vier Zahlen ab / ſo zeiget das überbliebene bey der Lincken abermahl den Inhalt des Faſſes in Maſſen. Zu beſſerem Verſtand iſt ſolches allhier mit drey Exempeln erkläret worden.

Das erſte Exempel.

Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe nichts überbleibt.

MEſſe erſtlich/ (wie in der III. TAB. Num. 7. zu ſehen) mit deinem Viſierſtab den Boden a b, welcher iſt 190. hernach meſſe die Spont-Tieffe e f, welche iſt 270. Tieffpuncten/meſſe auch die Länge des Faſſes g h, mit der Theilung der langen Maſſen / ziehe davon die Böden und Zargeln ab / ſo kommt die inwendige Länge des Faſſes a c, welche iſt 110. operire alsdann / wie oben gelehret / ſo zeiget das Product, nach Abſchnitt zweyer Zahlen / den Inhalt des Faſſes/welcher iſt 253. Maß / welche man dann auch durch die Diviſion zu Eymern machen kan.

Operatio.

a b —	190.	
		Tieffpuncten.
c d —	190	
	380	Summa.
	190	Halb.
e f —	270.	Spont-Tieffe.
	460	Summa.
	300.	æquirte Tieffe.

	230.	æquirte Tieffe.
a c —	110	
	2300	
	23	
Maß	253 | 00.	Abſchnitt.

Das ander Exempel.

Wann in Halbirung der Spont-Tieffe eines überbleibt.

SO der eine Boden des Faſſes hielte 171. der andere 167. und die Spont-Tieffe 238. Tieffpuncten / die Länge aber des Faſſes wäre 102. lange Maß. Operire/ wie gelehrt/und ſchneide / wegen des überbliebenen 1. nach vollendeter Multiplication hinten vom Product drey Zahlen ab / ſo zeiget der Reſt den Inhalt des Faſſes welcher iſt 207. Maß / wie zu ſehen in folgender Operation.

171 Tieffpuncten der Böden.
167
338 Summa.
169 Halb.
238 Spont-Tieffpuncten.
407 Summa.
203.5 Halb.

203.5 æquirte Tieffe.
102 Länge des Faß.
4070
20350
Maß 207|570 Abſchnitt.

Das dritte Exempel.

Wann in Halbierung der Böden und Spont-Tieffe eines überbleibt.

Meſſe abermahl die beyden Böden des Faſſes/als 190. und 189. Tieffpuncten / addire ſie zuſammen / kommt 397. dieſe mache halb/kommt 189. und bleibt eins über/ſetze deßwegen hinten daran ein 5. wird 189. 5. Meſſe dann auch die Spont-Tieffe / gibt 258. Tieffpuncten/addire ſie zu 189. 5. kommt 447. 5. dieſe Summa halbiere / bleibt wiederum 1. übrig / ſetze deßwegen hinten an die Zahl noch ein 5. ſo kommt 223. 75. die æquirte Tieffe / dieſe multiplicire dann mit 113. langen Maſſen / welches iſt die Länge des Faſſes / ſo zeiget das Product 2528375. darvon ſchneid hinten vier Zahlen ab / ſo zeiget der Reſt zur Lincken den Inhalt des Faſſes / welches iſt 252. Maß / wie in folgender Operation zu ſehen.

Böden { 190 / 189 } Tieffpuncten.
379 Summa.
189. 5. Halb.
Spont- 258. Tieffpuncten.
447. 5 Sum̃a.
Halb. 223. 75 æquirte Tieffe.

22375.
113. Länge.
67125
22375
22375
Maß. 252|8375. Abſchnitt.

NB. Wer aber gewohnet iſt mit Brüchen zu rechen / kan alſo operiren/wie folget:

190
189
379
$189\frac{1}{2}$
258
$447\frac{1}{2}$
$223\frac{3}{4}$

$223\frac{3}{4}$
113
669
223
223
$84\frac{3}{4}$
Maß. $252|83\frac{3}{4}$ Abſchnitt.

13
339 | $84\frac{3}{4}$
44

Von Zubereitung des Cubiſchen Viſier-ſtabs.

Dieſer Stab koſtet zwar gröſſere Mühe auszurechnen/ als die andern; Es iſt aber dieſe Mühe nicht vergebens angewendet/ weilen der Nutzen deſſelbigen deſto gröſſer / indem die Faß viel geſchwinder / als mit dem Cylindriſchen- oder Quadratſtab können viſieret werden. Gleichwie aber der Quadratſtab nicht ohne den Generalſtab kan gemacht/alſo kan auch dieſer Cubicſtab nicht ohne den Quadratſtab verfertiget werden / dieweil gleichſam einer aus dem andern herflieſſet und gebohren wird. Was aber die Zubereitung dieſes Cubicſtabs belanget / verhält ſich ſelbige / wie folget: Erſtlich / laſſe dir abermahl (wie bey dem Quadratſtab geſchehen) ein wohl proportionirtes Faß eichen/und mercke fleiſſig/wie viel Kanten oder Moß ſolches halte: alsdann ſtoſſe deinen Cylindriſchen Viſierſtab zweymahl ſchieff oder Creutz-weiß zum Sponten hinein/biß an beyde Böden/ wie (in Tab. III. Num. 8.) von d biß e und f zu ſehen und marquire / wie viel lange Maſſen dieſe zwey Schieffstieffenen halten / addire ſolche zuſammen / und mache die Summa

Summa halb/ ſo bekommſtu die wahre Schiffs-Tieffe. Uber diß ſuche hieraus / und aus den langen Maſſen die Cubic-Wurtzel/ von einer Kanten oder Maß / und deines gantzen Faſſes alſo: multiplicire die gefundene wahre Schieff-Tieffe deines Faſſes / mit der langen Maß von einer Kanten/ welche oben bey Zubereitung deß Cylindriſchen Viſierſtabs/ die Höhe des Cylinders von einer Maß / nemlich 79. Scrupel, oder $\frac{79}{100}$ Theil gehalten / diß Product multiplicire ferner cubicè/ das iſt / dreymal in ſich ſelber/ und dividire diß letztere Product durch den Inhalt deß Faſſes/ als viel Maß ſelbiges gehalten / aus dem herauskommenden Quotienten/ oder wie offt/ extrahire wiederum Radicem cubicam / ſo zeiget der Radix eine gewiſſe Länge/ welche du mit einem Circul/ auf dem (in Tab. II. Num. 2.) befindlichen/ in 1000. Theil getheilten Schuch/ oder General-Stab nehmen / auf ein ſonderbahres Brett auftragen / und gleichfalls in 1000. gleiche Partes oder Theil abtheilen ſolleſt; wie dann eine ſolche Länge oder Scala (in Tab. III. Num. 9.) welche in 1000. Theil getheilet iſt / zu ſehen. Endlichen muſt du für jede Maß/ welche du auf deinen Cubic-Stab abtragen wilt/ die Cubic-Wurtzel ausziehen/ ſo zeiget der Radix eine Länge / welche du mit den Circul auf erſt gefundener Scala nehmen/ und auf deinen Stab für die Länge einer Maß &c. auftragen ſolleſt: dieweilen aber / wie geſaget/ dieſe Zubereitung faſt ſchwer / will ich noch ſolche durch ein Exempel erklären.

Exempli gratiâ: Das Faß / ſo du viſieret/ und mit einer gefochtenen Maß außgemeſſen/ hielte 122. Maß/ und die beyden Schiffs-Tieffen/ wie in Tab III. Num. 8. bey d e und d f zu ſehen/ hielten in Æquirung 294. oder 29. $\frac{4}{10}$ lange Maſſen/ der Cylinder aber von einer Maß hat gehalten 79. oder $\frac{79}{1000}$ Scrupel in der Höhe / ſolche mit der æquirten Schieffs-Tieffe multipliciret/ kommt 2322$\frac{6}{10}$ diß Product cubicè multipliciret/ kommt daß Product 12529197787 $\frac{176}{1000}$ ſolches ferner durch den Inhalt deß Faſſes (welches iſt 122 Maß) dividiret / ſo zeiget der Quotient 102697440 aus dieſer Zahl radicem cubicam gezogen/ ſo zeiget der Radix 467 Theil oder Scrupel, welche Länge dann / wie gemeldet/ wiederum in 1000 Theil muß getheilet werden/ wie ſolches aus nachgeſetzter Operation mit mehrem zu ſehen.

```
  294. wahre Schiffs-Tieffe.                      2322. 6. Zehentheil
   79  Höhe des Cylinders von einer Maaß.          2322. 6. cubicè multiplicirt.
 2646                                           139356
2058                                           46452
2322.6. Zehentheil.                           46452
                                             69678
                                            46452
                                           5394470.76. Hunderttheil.
                                               2322.6
                                           3236682456
                                          1078894152
                                         1078894152
                                        1618341228
                                       1078894152
                                      12529197787 | 176/1000

      111
      222
     11064
     2317316
    385913983
   12529197787 f. 102698342. Hieraus Rad. cubicam gezogen.
   12222222222
    122222222
     1111111
                          8 | 850 |     |
                         38 | 382 | 779 |
   4                    102 | 698 | 342 | 467. Radix oder Scrupel.
   4                     64 |     |     |
  16          R.  6 —     4 | 8   |     |   4 — 3 — 12 R.
   4          Q. 36 —       | 12  |     |  16 — 3 — 48 Q.
  64          C. 216     28 | 8   |     |  46 — 3 — 138 R.
                  . .     4 | 32  |     | 2116 — 3 - 6348 Q.
  48                      . | 216 |     |
   6                     33 | 336 |     |   36 |   46 |  138
 288          R.  7 —       | 634 | 8   |   12 |   46 |   49
              Q. 49 —       |   1 | 38  |   72 |  276 | 1242
6348          C. 343      4 | 443 | 6   |   36 |  184 |  552
   7               . . .    |  67 | 62  |  432 | 2116 | 6762
44436                       |  .. | 343 |      |      |
                          4 | 811 | 863 |
```

Dieſe 457. Scrupel/welche auf dem in 1000. Theil getheilten Schuch müſſen mit dem Circul abgenommen/ſonderbahr aufgetragen/und auch in 1000. Theil getheilet werden. Wie aber jetzund die Maaßen gefunden/ und auf dieſem erſt gefundenen in 1000. Theil getheilten Maaß ab- und auf den Viſier-Stab getragen werden/ lehret folgender Unterricht:

Regula.

Für zwey Maaß zu bekommen/(dann die Länge der erſten Maaß iſt allezeit die Länge dieſer erſt gefundenen neuen Scala) ſetze 2. und darhinder 9. Nullen/ ziehe daraus Radicem cubicam, ſo zeiget der Radix 1.266. Theil oder Scrupel/ welche du auf offtangeregter kleinen auch in 1000. Theil getheilten Scala, mit einem Circul nehmen/ und auf deinen darzu bereiteten Viſirſtab (welcher in Form des Cylindriſchen) von Anfang deſſelbigen für die andere Maaß auftragen ſolleſt; und alſo procedire mit Auftragung der übrigen Maaſen/ biß dein Stab durchaus getheilet iſt. Bezeichne denſelben darnach mit ſeinen gebührenden Ziffer-Zahlen/ ſo iſt er zum Gebrauch fertig.

Für die	Maaß zu bekomen/ſetze:	extrahire/ſo zeiget der Radix	Theil oder Scrupel.
3.	3.000000000.	1.442.	
4.	4.000000000.	1.587.	
5.	5.000000000.	1.710.	
6.	6.000000000.	1.817.	
7.	7.000000000.	1.913.	
8.	8.000000000.	2.000.	
9.	9.000000000.	2.080.	
10.	10.000000000.	2.154.	
11.	11.000000000.	2.223.	

Welche auf der kleinen Scala müſſen genommen/ und wie gelehret/ für die 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. Maaß aufgetragen werden.

Man kan auch die Theil der Maaßen weiters in 10. Theil austheilen/ damit man im Viſiren deſto näher zutreffe: dieſe Zehentheil ſuche alſo: Für $\frac{1}{10}$. von einer Maaß zu bekommen/ſetze 1. und 8. Nullen darhinder/ ziehe daraus Radicem cubicam, ſo zeiget der Radix 464. Theil/ für die Länge eines Zehentheils von einer Maaß/ wie ich ſolche gleichfalls ausgerechnet hieher ſetzen will.

Für	zu bekommen/ſetze:	ziehe daraus Rad. cubicam, ſo zeiget der Radix	Theil oder Scrup.
$\frac{2}{10}$	2.00000000.	585.	
$\frac{3}{10}$	3.00000000.	669.	
$\frac{4}{10}$	4.00000000.	737.	
$\frac{5}{10}$	5.00000000.	794.	
$\frac{6}{10}$	6.00000000.	843.	
$\frac{7}{10}$	7.00000000.	888.	
$\frac{8}{10}$	8.00000000.	928.	
$\frac{9}{10}$	9.00000000.	965.	

$\frac{10}{10}$. einer Maaß iſt eine gantze Maaß/ deßwegen nicht nöthig/ daß ihre Länge/ weil es ſchon verrichtet/ noch einmal geſucht werde.

Für $1\frac{1}{10}$. Maaß zu bekommen/ ſetze 1. 1. und 8. Nullen darhinder/ ziehe daraus Radicem cubicam, ſo zeiget der Radix 1.032. Theil für die Länge einer und $\frac{1}{10}$. Maaß.

Für	Maaß zu bekomen/ ſetze:	ziehe daraus Rad. cubicam, ſo zeigt der Radix	Theil oder Scrup.
$1\frac{1}{10}$	1.100000000	1.032	
$1\frac{2}{10}$	1.200000000	1.063	
$1\frac{3}{10}$	1.300000000	1.191	
$1\frac{4}{10}$	1.400000000	1.118	
$1\frac{5}{10}$	1.500000000	1.145	
$1\frac{6}{10}$	1.600000000	1.169	
$1\frac{7}{10}$	1.700000000	1.193	
$1\frac{8}{10}$	1.800000000	1.216	
$1\frac{9}{10}$	1.900000000	1.238	

Auf dieſe Weis können alle gantze und Zehentheile der Maaßen/ſoviel man deren vonnöthen/ ausgerechnet werden. Weilen aber dieſes Rechnen vielen ſchwer und müheſam fallen mögte/ ſonderlich die es nicht verſtehen; als habe ich dem Liebhaber eine Tafel hier beyſetzen wollen/ worinn die Cubic-Wurtzel von einer Maaß biß auf 500. ja endlich biß 1136. Maaß ausgezogen/ woraus der Cubic-Stab gar leicht kan zubereitet werden.

Cubic-Tafel.

DIeſe Tafel / in welcher die Cubic-Wurtzel von einer Maaß biß 1136. Maaß ausgezogen / und zur Verfertigung des Cubic-Stabs dienet / iſt alſo zu verſtehen: Sub Lit. A ſtehen die Maaßen / ſub Lit. B aber darneben ſtehen die Theil oder Scrupel / welche auf der (in Tab. III. Num. 9.) befindlichen in 1000. Theil getheilten Scala müſſen genommen / und für jede Maaß (nach Anweiſung derſelbigen) auf den Cubic-Stab getragen werden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
1	1.000	44	3.530	87	4.431	130	5.066	173	5.572
2	1.260	45	3.557	88	4.448	131	5.073	174	5.583
3	1.442	46	3.583	89	4.465	132	5.091	175	5.593
4	1.587	47	3.609	90	4.481	133	5.104	176	5.604
5	1.710	48	3.634	91	4.498	134	5.117	177	5.614
6	1.817	49	3.659	92	4.514	135	5.130	178	5.625
7	1.913	50	3.684	93	4.531	136	5.141	179	5.635
8	2.000	51	3.708	94	4.547	137	5.155	180	5.646
9	2.080	52	3.732	95	4.563	138	5.167	181	5.656
10	2.150	53	3.756	96	4.579	139	5.180	182	5.667
11	2.223	54	3.780	97	4.595	140	5.192	183	5.677
12	2.289	55	3.803	98	4.610	141	5.205	184	5.688
13	2.351	56	3.826	99	4.626	142	5.216	185	5.698
14	2.410	57	3.848	100	4.641	143	5.229	186	5.708
15	2.466	58	3.871	101	4.656	144	5.241	187	5.718
16	2.520	59	3.893	102	4.672	145	5.253	188	5.728
17	2.571	60	3.915	103	4.684	146	5.265	189	5.738
18	2.621	61	3.936	104	4.702	147	5.277	190	5.749
19	2.668	62	3.958	105	4.717	148	5.289	191	5.759
20	2.714	63	3.979	106	4.732	149	5.301	192	5.769
21	2.759	64	4.000	107	4.747	150	5.313	193	6.779
22	2.802	65	4.021	108	4.762	151	5.325	194	5.789
23	2.844	66	4.041	109	4.776	152	5.336	195	5.799
24	2.884	67	4.061	110	4.792	153	5.348	196	5.809
25	2.924	68	4.081	111	4.806	154	5.360	197	5.818
26	2.962	69	4.101	112	4.819	155	5.371	198	5.828
27	3.000	70	4.121	113	4.834	156	5.383	199	5.838
28	3.036	71	4.141	114	4.848	157	5.394	200	5.848
29	3.072	72	4.160	115	4.863	158	5.406	201	5.857
30	3.107	73	4.179	116	4.877	159	5.417	202	5.867
31	3.141	74	4.198	117	4.891	160	5.429	203	5.877
32	3.175	75	4.217	118	4.904	161	5.440	204	5.886
33	3.207	76	4.236	119	4.918	162	5.451	205	5.896
34	3.240	77	4.254	120	4.932	163	5.462	206	5.905
35	3.271	78	4.272	121	4.946	164	5.474	207	5.915
36	3.302	79	4.291	122	4.959	165	5.484	208	5.925
37	3.332	80	4.309	123	4.973	166	5.495	209	5.934
38	3.362	81	4.327	124	4.986	167	5.506	210	5.944
39	3.390	82	4.344	125	5.000	168	5.517	211	5.953
40	3.410	83	4.362	126	5.013	169	5.529	212	6.962
41	3.448	84	4.379	127	5.026	170	5.540	213	5.972
42	3.476	85	4.397	128	5.039	171	5.550	214	5.981
43	3.503	86	4.414	129	5.052	172	5.561	215	5.990

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
216	6.000	265	6.423	314	6.797	363	7.133	424	7.512
217	6.009	266	6.431	315	6.804	364	7.140	428	7.536
218	6.018	267	6.439	316	6.811	365	7.146	432	7.559
219	6.028	268	6.447	317	6.818	366	7.153	436	7.583
220	6.037	269	6.455	318	6.825	367	7.159	440	7.606
221	6.046	270	6.463	319	6.833	368	7.166	444	7.629
222	6.055	271	6.471	320	6.840	369	7.172	448	7.651
223	6.065	272	6.479	321	6.847	370	7.179	452	7.675
224	6.073	273	6.487	322	6.854	371	7.185	456	7.697
225	6.082	274	6.495	323	6.861	372	7.192	460	7.719
226	6.091	275	6.503	324	6.868	373	7.198	464	7.742
227	6.100	276	6.510	325	6.875	374	7.205	468	7.764
228	6.109	277	6.518	326	6.882	375	7.212	472	7.786
229	6.118	278	6.526	327	6.889	376	7.218	476	7.808
230	9.127	279	6.534	328	6.896	377	7.224	480	7.830
231	6.136	280	6.542	329	6.903	378	7.230	484	7.851
232	6.144	281	6.550	330	6.910	379	7.237	488	7.873
233	6.153	282	6.557	331	6.917	380	7.243	492	7.894
234	6.162	283	6.565	332	6.924	381	7.249	496	7.916
235	9.171	284	6.573	333	6.931	382	7.256	500	7.937
236	6.179	285	6.581	334	6.938	383	7.262	512	8.000
237	6.188	286	6.588	335	6.945	384	7.268	528	8.082
238	6.197	287	6.596	336	6.952	385	7.275	544	8.163
239	6.205	288	6.604	337	6.959	386	7.281	560	8.243
240	6.214	289	6.611	338	6.966	387	7.287	576	8.320
241	6.223	290	6.619	339	6.972	388	7.293	592	8.397
242	6.231	291	6.627	340	6.979	389	7.300	608	8.472
243	6.240	292	6.634	341	6.986	390	7.306	624	8.545
244	6.248	293	6.642	342	6.993	391	7.312	640	8.618
245	6.257	294	6.649	343	7.000	392	7.318	656	8.689
246	6.265	295	6.657	344	7.006	393	7.325	672	8.759
247	6.273	296	6.664	345	7.013	394	7.331	688	8.828
248	6.282	297	6.672	346	7.020	395	7.337	704	8.896
249	6.291	298	6.679	347	7.027	396	7.343	720	8.962
250	6.300	299	6.687	348	7.034	397	7.349	736	9.026
251	6.308	300	6.694	349	7.040	398	7.356	752	9.094
252	6.316	301	6.701	350	7.047	399	7.362	768	9.158
253	6.324	302	6.709	351	7.054	400	7.368	784	9.224
254	6.332	303	6.716	352	7.060	401	7.374	800	9.283
255	6.341	304	6.724	353	7.067	402	7.380	816	9.345
256	6.349	305	6.731	354	7.074	403	7.386	832	9.405
257	6.358	306	6.738	355	7.080	404	7.392	848	9.465
258	6.366	307	6.746	356	7.087	405	7.398	864	9.524
259	6.374	308	6.753	357	7.094	406	7.404	896	9.641
260	6.382	309	6.760	358	7.100	407	7.411	944	9.810
261	6.390	310	6.768	359	7.107	408	7.417	992	9.973
262	6.399	311	6.775	360	7.114	412	7.441	1040	10.131
263	6.407	312	6.782	361	7.120	416	7.465	1136	10.434
264	6.415	313	6.789	362	7.127	420	7.489		

Von

Von dem Nutzen und Gebrauch deß Cubic-Stabs.

DJeſer Cubic-Stab oder Cubiſche Viſier-Ruthen iſt ſehr vortheilhafftig und geſchwind / gegen andere Viſier-Stäbe; dann man ſtoſſet denſelbigen nur zweymal ſchreg zum Sponten ins Faß hinein / biß unten an die Böden / und beſiehet / wie viel Maaß die zwey Schregenen auf dem Viſier-Stab anzeigen / dieſelben addiret man zuſammen / die Summa macht man halb/ ſo zeiget diß halbe ſchon ohne ferneres Nachſinnen den Inhalt deß Faſſes in maſſen; wann aber die Schrege auf einer Seiten ſo viel Maaß / als auf der andern anzeiget / ſo bedarffs deß æquirens nicht / dann dieſelbige zeiget ſchon den Inhalt deß Faſſes an / wie aus nachfolgenden zwey Exempeln zuerſehen.

Das erſte Exempel.

Wann die Schregenen ungleicher Länge.

STOſſe deinen Viſier-Stab zum Spunt-Loch hinein biß an den Boden (wie in der III. Tab. Num. 8. an d f zu ſehen) und beſiehe/ wie viel Maſſen dieſe Länge anzeiget: Uber diß / ſtoſſe den Stab auch alſo gegen dem andern Boden d e und mercke auch/ wie viel Maſſen du habeſt. Addire dieſe zwey Längenen zuſammen/ die Summa mache halb/ dieſes iſt dann der Inhalt des Faſſes / wie aus folgender Operation zu ſehen.

d f. —	204.	Maaß	addirt.
de. —	210.	Maaß	
halb.	414	Summa.	
Inhalt.	207.	Maaß.	

Das andere Exempel.

Wann die Schregenen gleicher Länge.

MEſſe abermal mit deinem Viſier-Stab die Länge d f. welche zum Exempel 144. Maß hielte: dann meſſe auch die Länge de. welche auch ſo viel hält. Dieſes iſt alſo ſchon der wahre Inhalt des Faſſes / nemlich 144. Maaß/ und bedarff keiner Rechnung mehr.

NB. Wann man den Stab zum Viſieren brauchen will/ muß man ſelbigen zuvor am Vorende ſchreg abſchneiden / damit er ſich deſto beſſer in die Winckel der Faſſen ſchicke/ wie bey e und f. Num. 8. in Tab. III. zu ſehen.

Von der Wannigkeit der Faſſen.

Wie man wiſſen und erfahren kan/ was und wie viel Getränck e noch in einem Faß/ welches nicht mehr voll iſt/ verhanden ſeye.

DJeſes kan auf zweyerley Weiß geſchehen; Erſtlich / wann die Faß nicht über die Helffte / das iſt / nicht halb voll. Zum andern/ wann die Faß über die Helffte/ oder mehr als halb voll ſeynd.

I. Wann ein Faß nicht halb voll iſt / das annoch reſtirende Getränck zu finden.

Dieſes nun werckſtellig zu machen / ſo ſuche erſtlich den Inhalt deß gantzen Faſſes/ als wañ ſelbiges gantz voll wäre/ und ſolchen behalte. Alsdann ſtoſſe deinen Cylindriſchen Viſier-Stab oben zum Sponten deß Faſſes/ (deſſen reſtirendes Getränck du zu wiſſen begehreſt) perpendicu-lariter hinein/ und beſiehe/ wie hoch das Getränck den Stab auf der Seiten der langen Maſſen benetzet / diß behalte auch. Ferner meſſe mit der Theilung der langen Maſſen / die zween Böden und die gantze Spont-Tieffe des Faſſes / addiere die Böden zuſammen / die Summa mache halb/ das halbe ſubtrahiere von der gantzen Spont-Tieffe / den Reſt halbiere / und diß halbe mache noch einmal halb / diß letztere halbe ſubtrahire von den angen Maaßen / welche das annoch reſtierende Getränck angezeiget / ſo gibt dieſer Reſt die wahre Tieffe deſſen/ ſo annoch im Faß verhanden.

Uber diß ſuche hierdurch/und durch Hülff der nachfolgenden Proportional-Taffel (welche mit Fleiß darauf gerichtet) den Inhalt des annoch reſtirenden Geträncks ferner alſo: Sprich nach der Regul de Tri, die wahre Mittel-Tieffe des Faſſes gibt 1000. (welches das Fundament dieſer Taffel) was gibt die wahre Tieffe des Geträncks/ ſo annoch im Faß vorhanden? ſo zeiget das facit eine Zahl/ ſo in gedachter Taffel/ ſub columna A ſoll geſucht werden/welche/ wann du ſie gefunden/zeiget ſie dir ein andere Zahl/ſo gerad darneben ſub litera B ſtehet/ mit welcher du alsdann vollend den Reſten des Geträncks ſuchen und ausrechnen muſt/ alſo: Sprich wiederum/ 1000. geben den Inhalt des gantzen Faſſes/ was gibt die ſub litera B, erſterfundene Zahl? das facit wird dir den Reſten des Geträncks/nach Begehren anzeigen.

Nimm zum Exempel für dich die 10. Figur oder Num. in Tab. III. in ſelbiger hältet des Faſſes Boden a b, 806. c d, 838. lange Maß/ dieſe zuſammen addiret/ kommt 1644. das halbiret/ gibt 822. darzu die Spont-Tieffe e f, welche iſt 98. lange Maß/ addiret/ gibet 1802. diß wieder halb gemacht/kommen 901. dieſe æquirte Spont-Tieffe hältet auf der andern Seiten des Viſierſtabs 287. Tieffpuncten/ ſolche ferner mit der Länge des Faſſes a c, (welche 151. lange Maß hältet) multipliciret/ ſo zeiget das Product den Inhalt des gantzen Faſſes/ welcher iſt 433. Maß. Dieſem nach hältet das annoch reſtirende Getränck f g, 30. ingleichen die æquirte Summa der Böden a b und c d, 82. 2. und die gantze Spont-Tieffe e f, 98. lange Maß. Subtrahiere deßwegen die æquirte Summa der Böden (als 82. 2. von der gantzen Spont-Tieffe e f, welche iſt 98. reſtieret 15. 8. dieſes mache halb/kommt 7. 9. dieſes wieder halb/ kommt 3. 95. endlich/ziehe dieſen Reſten ab/ von 30. langen Maſſen/ (als viel das annoch reſtierende Getränck erreichet) ſo bleibet 26. 05. lange Maſſen/für die wahre Mittel-Tieffe deſſen/ ſo annoch im Faß vorhanden.

Jetzund ſprich weiters/nach der Regul Detri, 90. 1. lange Maß/ die wahre Mittel-Tieffe des gantzen Faſſes geben 1000. was geben 26. 05. lange Maß/die wahre Mittel-Tieffe/ſo noch im Faß? Antwort: 298. $\frac{9010}{1110}$. dieſe 289. ſuche in der Proportional-Taffel/ſub litera A, ſo ſtehet darneben ſub litera B 239. damit ſuche den Inhalt des reſtierenden Geträncks alſo: 1000. geben den gantzen Inhalt des Faſſes/welcher iſt 433. Maß/ was gibt die erſtgefundene Zahl ſub lit. B, 239? Antwort: 103. Maß/ welches iſt der Inhalt des annoch reſtierenden Geträncks/ wie aus folgender Operation zu ſehen.

ab — 80. 6.
cd — 83 8 } Lange Maß.
164. 4 Summa.
82. 2 Halb.
e f — 98. Sponttieffe.
180. 2 Summa.
90. 1 Halb/æquirte Spont-Tieffe/ hält auf der andern Seiten 287. Tieffpuncten.

ef — 98.
82. 2. Æquirte Tieffe der Böden.
Subt. 15. 8. Reſt.
7. 9. Halb.
3. 95. Halb

28. 7. Tieffpunct.
ac — 15. 1
28 7
1435
287
Inhalt 433|37

g f — 30. Lange Maß.
3. 95.
26. 05. Wahre Tieffe deſſen/ ſo noch im Faß.

901 — 1000. — 2605
9010 1000.
2605000.

1
21
88321
2605000 | 289 $\frac{1110}{9010}$.
9011110
999
9

Dieſe 289. ſuche in hernach befindlicher Tabellen ſub lit. A, ſo befindeſt du darneben 239. ſub lit. B, dann ſprich:

1000 — 433. — 239
239
3897
1299
866
Inhalt 103|497.

Kommt alſo 103. Maß für den Inhalt des reſtierenden Geträncks.

II. Wann

II. Wann ein Faß über die Helffte oder mehr / als halb voll iſt / den Inhalt des annoch reſtirenden Getrāncks zu finden.

Suche für das erſte wiederum / wie zuvor / den gantzen Inhalt des Faſſes / darnach ſuche an ſtatt des annoch reſtirenden Getranck das vacuum, oder die Wenigkeit des Faſſes/als in Tab. III. Num. 11. die Weite m o, wann diß vacuum gefunden / ſo ziehe ſolches ab von dem Inhalt des gantzen Faſſes / ſo zeiget der Reſt den Inhalt des reſtierenden Getrāncks von o biß n.

Das vacuum wird gefunden / wie bey obigem Exempel der Reſten des Getrāncks von g biß in f geſucht worden; wie mit mehrerem aus nachgeſetztem Exempel zu ſehen. Der Inhalt des gantzes Faſſes beſtehet von 276. Maßen / die Spont-Tieffe m n hält 89. und das vacuum m o hältet 21. lange Maß. Ziehe derowegen die æquirte Tieffe beyder Böden als 77. von 89. langen Maßen / als der Spont-Tieffe ab / reſtieren 12. dieſes mache halb / ſo kommen 6. diß wieder halb / werden 3. diß von dem vacuo m o, oder Wannigkeit des Faſſes / als 21. abgezogen / reſtieren 18. für die wahre Mittel-Tieffe des vacui. Sprich alsdann nach Anweiſung der nachgeſetzten Proportional-Taffel: die wahre æquirte Tieffe der Böden und der Spont des Faſſes / nemlich 83. 5. geben 1000. was gibt 18. lange Maß/als die æquirte Tieffe des vacui? Antwort: 215 $\frac{475}{835}$. Dieſe 215. ſuche ſub lit. A; in offt angezogener folgenden Taffel / ſo findeſt du darneben ſub lit. B 158. mit dieſer Zahl ſuche vollend den Inhalt des Faſſes alſo: Sprich 1000. geben den Inhalt des gantzen Faſſes 276. Maß/ was gibt die erſtgefundene Zahl 158? Antwort: den Inhalt des vacui, welcher iſt 43. Maß / und $\frac{608}{1000}$. einer Maß. Dieſes vacuum oder 43. Maß / von dem Inhalt des gantzen Faſſes / als 276. Maß abgezogen/ſo bleibet das annoch reſtierenden Getrancks Inhalt von o biß n, welches 233. Maß / quæſitum, wie in folgender Operation zu ſehen.

```
m n — 89. Sponttieffe
Subt. 77. æquirte Böden.
Halb. 12 Reſt.
       6
       3. Wieder halb.

83. 5 — 1000 — 180
            1000
        180000

1000 — 276 — 158
       158
      2208
     1380
     276
Maß 43|608.
```

```
m o — 21. Lange Maß/vacuum.
       3
 18.    Reſt / die wahre æquirte
        Tieffe des vacui m o.

    44
    337
   1369
  24745
 1800000|215. 475/835.
  83555
  83333
   833
    8

276 Inhalt des gantzen Faß.
Subt. 43 Maß vacuum.
Maß 233. Reſt. Inhalt des annoch
         reſtierenden Getrāncks/
         Quæſitum.
```

Pro-

Proportional-Tafel.

Dieſe Tafel iſt auf die Faß gerichtet / welche nicht gantz voll / und dero Mittel-Tieffe nicht über 1000. lange Maaß kommet; und wird gebrauchet / wie in denen nechſt vorhergehenden zwey Exempeln gelehret worden.

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
19	0	63	27	107	57	151	95	195	137	239	184
20	5	64	27	108	58	152	96	196	138	240	185
21	5	65	28	109	59	153	97	197	139	241	186
22	5	66	29	110	60	154	98	198	140	242	187
23	5	67	29	111	60	155	99	199	141	243	188
24	6	68	30	112	61	156	100	200	142	244	189
25	6	69	31	113	62	157	101	201	143	245	190
26	7	70	31	114	63	158	102	202	145	246	191
27	7	71	32	115	64	159	102	203	145	247	192
28	8	72	32	116	65	160	103	204	146	248	194
29	8	73	33	117	66	161	104	205	148	249	195
30	9	74	34	118	67	162	105	206	149	250	196
31	9	75	34	119	67	163	106	207	150	251	197
32	10	76	35	120	68	164	107	208	151	252	198
33	10	77	36	121	69	165	108	209	152	253	199
34	11	78	36	122	70	166	109	210	153	254	200
35	11	79	37	123	71	167	110	211	155	255	201
36	12	80	38	124	71	168	111	212	155	256	202
37	12	81	38	125	72	169	112	213	156	257	203
38	13	82	39	126	73	170	113	214	157	258	204
39	13	83	40	127	74	171	114	215	158	259	206
40	14	84	40	128	75	172	115	216	159	260	207
41	14	85	41	129	76	173	116	217	159	261	208
42	15	86	42	130	77	174	116	218	161	262	209
43	15	87	42	131	77	175	117	219	162	263	210
44	16	88	43	132	78	176	118	220	163	264	211
45	16	89	44	133	79	177	119	221	164	265	212
46	17	90	45	134	80	178	120	222	165	266	213
47	17	91	45	135	81	179	121	223	166	267	215
48	18	92	46	136	82	180	122	224	167	268	216
49	18	93	47	137	83	181	123	225	169	269	217
50	19	94	47	138	84	182	124	226	170	270	218
51	19	95	48	139	84	183	125	227	171	271	219
52	20	96	49	140	85	184	126	228	172	272	220
53	20	97	50	141	86	185	127	229	173	273	221
54	21	98	51	142	87	186	128	230	174	274	222
55	21	99	51	143	88	187	129	231	175	275	223
56	22	100	52	144	89	188	130	232	176	276	224
57	23	101	53	145	89	189	131	233	177	277	225
58	23	102	53	146	90	190	132	234	178	278	226
59	24	103	54	147	91	191	133	235	179	279	228
60	25	104	55	148	92	192	134	236	180	280	229
61	25	105	56	149	93	193	136	237	181	281	230
62	26	106	57	150	94	194	137	238	182	282	231

A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
283	233	319	275	355	318	391	362	427	407	465	455
284	234	320	276	356	319	392	363	428	408	466	456
285	235	321	277	357	320	393	364	429	409	467	457
286	236	322	278	358	321	394	366	430	411	408	458
287	237	323	279	359	323	395	368	431	412	469	460
288	238	324	280	360	324	396	369	432	414	470	461
289	239	325	281	361	325	397	370	433	415	471	462
290	240	326	282	362	326	398	371	434	416	472	463
291	242	327	284	363	328	399	372	435	417	473	464
292	243	328	285	364	329	400	373	436	419	474	465
293	244	329	286	365	330	401	374	437	420	475	466
294	245	330	287	366	331	402	375	438	421	476	469
295	247	331	289	367	333	403	377	439	422	477	470
296	248	332	290	368	334	404	378	440	424	478	472
297	249	333	291	369	335	405	379	441	425	479	473
298	250	334	292	370	336	406	381	442	426	480	475
299	251	335	294	371	338	407	382	443	427	481	476
300	252	336	295	372	339	408	383	444	429	482	477
301	253	337	296	373	340	409	384	445	430	483	478
302	254	338	297	374	341	410	385	446	431	484	480
303	256	339	299	375	342	411	387	447	432	485	481
304	257	340	300	376	344	412	388	448	434	486	482
305	258	341	301	377	345	413	389	449	435	487	483
306	259	342	302	378	346	414	390	450	436	488	485
307	261	343	303	379	348	415	392	451	437	489	486
308	262	344	304	380	349	416	393	452	439	490	487
309	263	345	305	381	350	417	394	455	442	491	488
310	264	346	306	382	351	418	395	456	444	492	490
311	265	347	308	383	352	419	397	457	445	493	491
312	266	348	309	384	353	420	398	458	446	494	492
313	267	349	310	385	354	421	399	459	447	495	493
314	268	350	311	386	355	422	400	460	449	496	495
315	269	351	313	387	357	423	402	461	450	497	496
316	271	352	314	388	358	424	403	462	451	498	497
317	272	353	315	389	359	425	404	463	452	499	498
318	273	354	316	390	360	426	405	464	454	500	500

Das achte Buch.

Von

Wechſel=Bericht/

Item,

Von Vergleichung des Gewichts und Elen.

Wie man wechſeln ſoll/damit man an dem jenigen Ort/ dahin man von Franckfurth am Mayn/und von Nürnberg Geld auf Wechſel gibt/wiederum ſo viel bekommt/als man ausbezahlet.

$121\frac{23}{37}$ NUrnberger valuta/ thun 100. fl. à 60. Kreutz. Wechſel=Geld zu Franckfurth/den Reichsth. pro 74. Wechſel=Kreutzer gerechnet/was drunter gewechſelt wird/iſt dem Geber zum beſten/dem Nehmer zum Schaden.

Dieſes wird alſo gerechnet:

100. Wechſel=fl.
60. Kr.
6000.

1
486
6000 | $81\frac{6}{74}$ Rthl.
744
7

dann $81\frac{6}{74}$ Rthl. ſeynd $121\frac{23}{37}$ fl.

Oder man rechnet es alſo:

74 Kreutzer Wechſel=Geld geben 90. Kr. was geben 100. Wechſel=Kreutzer.

100
90
9000

4
128 (2
2626
9000 | $121\frac{23}{37}$ fl.
7444
77

In

In Current-Geldern aber.

Den Rthl. à 90. kr. aus Franckfurth gewechſelt in Philipps-Thl. der thut 82. kr. Wechſel-Geld für 100. kr. Current-Geld/was thun 100. facit 121. $\frac{39}{41}$ in Philipps-Thl. diß komt genau 122. fl. und obigen à 74. kr. auf $121\frac{5}{8}$ fl.

Auf ein andern Weg.

100. Rthl. à 74. kr. Wechſelgeld beträgt in Franckfurth Wechſel fl. à 60. kr. $123\frac{1}{3}$ fl.

100. Rthl. à 90. kr. mit 100. kr. abgeſchnitten/kommen Philipps-Thl. mit 82. kr. multiplicirt/und 60. kr. dividirt / 123. Wechſel fl.

65. kr. Wechſelgeld zu Franckfurth/den Rthl. pro 74. kr. gerechnet / iſt gegen $87\frac{31}{37}$ Grot/den Rthl. pro 100. Grot auf Amſterdam/Geld um Geld / was darunter geſchicht / iſt dem Geber Verluſt.

Der Alpare wird alſo geſucht:

74. kr. geben 100. Grot / was geben 65. kr.

```
 100
  65
----
6500
                7
               89
              982
             6500 | 87 36/37.
              744
               7
```

Es iſt zu mercken / was auf Grot gewechſelt wird / hat der fl 65. kr. ſonſt hat der Wechſel fl. nur 60. kr. in Franckfurth.

65. kr. Wechſelfl zu Franckfurth/den Rthl. pro 74. kr. gerechnet / iſt gegen $84\frac{12}{37}$ Grot / den Rthl. pro 96. Pfen. auf Antorff/Geld um Geld/was weniger gewechſelt wird/iſt dem Geber Verluſt.

Der Alpare wird alſo gerechnet:

74. kr. geben 96. Grot/was giben 65. kr.?
facit $84\frac{12}{37}$ Pfen.

65. kr. zu Nürnberg den Rthl. zu 90. kr. iſt gegen $69\frac{1}{3}$ Grot/den Rth. pro 96. Grot auf Antorff/Geld um Geld/was weniger geſchicht/ iſt dem Geber Verluſt.

Wird alſo gerechnet:

90. kr. geben 96. Pfen. was geben 65. kr.
facit $69\frac{1}{3}$. Pfenn.

65. kr. zu Nürnberg/den Rthl. pro 90. kr. gerechnet / iſt gegen $72\frac{2}{9}$. Grot / den Rthl. pro 100. Grot gerechnet/auf Amſterdam/Geld um Geld um Geld/was drunter / iſt dem Geber Verluſt.

90. kr. — 100. Grot — 65. kr. facit $72\frac{2}{9}$. Grot.

$61\frac{7}{8}$ kr. zu Nürnberg/den Rthl. à 90. kr. thun 33. ß. Lüb. den Rthl. pro 48. ß. Lübiſch zu Hamburg / was höher gewechſelt wird/ iſt dem Geber Verluſt.

48. ß. Lüb. 90. kr. was 33. ß. Lüb. facit $61\frac{7}{8}$ kr.

150. fl. Nürnberg. valuta gegen 100. Ducaten in Bancho zu Venedig/iſt Geld um Geld / was darüber gewechſelt wird/dem Geber Verluſt / ſo auch offt geſchicht/daß die Wechſel um 3. in 4. peto unter dem Alpare lauffen/iſt dem Geber zum beſten.

Es iſt aber zu wiſſen/daß dieſes keine Gold-Ducaten/ſondern Silber-Müntz/ welche die Italiäner
Ducazi nennen/und vergleichen ſich dieſelben den Reichsthalern; die Ducaten aber nennen ſie Zinki-
ni, wir Teutſche aber nur die Venediger Ducaten Zincken.

90. kr. gegen eine Crone zu 60. Souls oder Schilling per Leon / iſt Geld um Geld / was darüber geſchicht/dem Geber Verluſt/ein ſolche Cron iſt ſo viel/als 1. Rthl.

Per Breßlau/Botzen/Prag/Leipzig/Augſpurg/ Ulm / Saltzburg / Wien / Lintz / Krems / Regen-
ſpurg 2c. ſeynd Wechſel von einerley Verſtand/man muß entweder zugeben/oder man bekommt etwas
auf/nachdem die Zeit und die Wechſel lauffen/wird allezeit nach dem 100. gerechnet.

Per S. Gallen/wird aufs 100. zugeben/ weilen in Schweitzerland ſchlecht Geld von 10. biß 14. pro cento, nachdeme die Zeit iſt.

Per Dantzig gibt es wenig zu wechſeln/und ſo man von hier dahin wechslet / gibt man für einen Gülden/nachdeme die Zeit / 58. 59. kr. empfängt/dargegen zu Dantzig 60. Polniſche kr.

Was in Wechſel=Geldern variirt.

Zu Franckfurth bleiben die Wechſel fl. hingegen variiren die fl zu Nürnberg als fl 117. in 121. mehr oder weniger pro 100. Wechſel fl. à 60. Kr.

60. Kr. pro dahin wird auch gewechſelt mit 1. 2. ꝛc. Pro Cento auf Rthl. à 74. Kr. und pro 90. kr. current.

60. kr. iſt 1. Wechſel fl in Franckfurth gegen Grot/den Rthl. zu 74. Wechſelkreutzer bleibt/ hingegen variiren die Grot zu Amſterſtam und Antorff.

65. kr. zu Nürnberg iſt 1. Wechſel fl bleibt/hingegen variiren die Grot auf Amſterſtam und Antorff.

33. ß. Lüb. iſt ein Thl. Lübiſch in Hamburg/bleibt/hingegen variiren die kr. zu Nürnberg.

Ducaten di Bancho zu Venedig bleiben / hingegen variiren die fl hieraussen.

Cronen zu Leon bleiben / hingegen variiren die kr. hieraussen.

Dieſe jetzt oberzehlte Wechſel courſiren von Franckfurth und Nürnberg aus an die benahmte Ort/die Wechſel aber nacher Engelland/Spanien/Portugal ꝛc. werden von Hamburg aus dahin geſchloſſen/folgt alſo Bericht/wie die Wechſel von dar courſiren.

Von Hamburg aus.

Amſterdam/wechſelt man als 32. ß Lüb. pro $33\frac{1}{3}$ Stüber / oder $66\frac{2}{3}$ Grot / iſt alpare, das iſt: gleich um gleich/Geld vor Geld.

Antorff/wechſelt man zu 32. ß Lübiſch/pro 32. Partart oder 64. Grot/iſt alpare.

Franckfurth am Mayn/bleibt à 32. ß. Lüb. pro $49\frac{1}{3}$ Wechſelkr. in Franckfurth iſt alpare.

Nürnberg/ auf Thl. Lüb. zu 33. ß. Lüb. gegen $61\frac{7}{8}$ kr. iſt alpare.

Cölln/hält Antorffer gleiche valuta.

Dantzig/zu 33. ß. Lüb. gegen $61\frac{7}{8}$ Polniſche gr. iſt alpare.

Engelland / auf Pfund Sterling/die bleiben/ hat 12. Grot Engel. alpare gegen 35. ß. Hamb. $6\frac{2}{3}$ Grot Flemiſch.

Leon/Eſcu de Soleil, das iſt Sonnen=Cronen à 60. Souls, bleibt/iſt 48. ß. Lübiſch / iſt 1. Rthl. der alpare.

Portugall. Ducat à 400. Reeß/bleibt/die Grot Flemiſch in Hamburg/variiren in Contanti Grot 115. iſt der alpare.

Hiſpanien/1. Ducat 375. marrevadis, bleibt hingegen die Grot/ variiren in Contanti 11. Real/ oder $126\frac{1}{2}$ Grot Flemiſch/iſt der alpare.

Venedig/Ducaten di Bancho bleibt/ Flemiſche Grot in Hamburg variiren 96. iſt der alpare 1. Rthl.

Es geſchicht auch zu Zeiten / daß man nicht wechſlet / wie ſich die alpare vergleichen / ſondern auf Rthl. pro cento, und thut alſo obgeſetzten Bericht nicht berühren.

Nun folgen unterſchiedlich valuta oder Müntz=Sorten/ wie ſolche gegen Reichswehrung zu nehmen ſeynd.

Antorffer oder Antwerper Wehrung.

1. Rthl. gilt 48. Patart oder Stüber/oder $2\frac{2}{5}$ fl Brabandiſch/oder 96. Grot.

1. Pfund Flemiſch iſt $2\frac{1}{2}$ Rthl. oder 20. ß. Flemiſch/oder 120. Patart/oder 240. Grot/oder 6. fl. Brabandiſch/oder $3\frac{3}{4}$ Reichs fl.

1. Pfund Brabandiſch iſt 20. Patart/1 Patart iſt 2. Grot/oder Pf.

1. Grot Flemiſch iſt ein Sächſiſcher Dreyer / 1. ß. Flemiſch iſt $\frac{1}{8}$ Rthl. oder 6. Patart.

Cölln.

Iſt der Antorffer Wehrung gleich/darbey aber noch Current.

1. Rthl. iſt 78. Albus/1. Cölniſcher Thal 52. Alb. 1. Beſcheider fl iſt $69\frac{1}{3}$. Alb.

1 Roder fl 64. Alb. 1. Herrn fl. 45. Alb. 1. Reichs fl 24. Alb.

1. Marck iſt 6. Alb. 1. Blaffert 4. Alb. 1. Rader ß. 16. Hell. 1 ß. 6. Hell. 1. Rader Alb. 4. Fettmännig/oder 32. Hell. 1. Fettmännigen 8. Hell. 1. Pfennig 2. Hell.

Amſter=

Amſterdam.

1. Rthl. iſt 50. Stüber / oder $2\frac{1}{2}$ fl Holländiſch / oder 100. Grot.
1. Pfund Holländiſch hat $2\frac{2}{5}$ Rthl. oder 20. ß. oder 120. Stüber / oder 240. Grot / oder 6. fl Holländiſch/oder $3\frac{3}{5}$ Reichs fl.
1. fl. Holländiſch iſt 20. Stüber/1. Stüber 2. Grot. 1. fl iſt 36. Reichskr.
1. ß. hat 6. Stüber oder 12. Grot/1. Grot iſt 8. Hell.
1. Stüber hat 8. Deut/oder 16. Pfennig.
1 Stooter $2\frac{1}{2}$ Stüber oder 5. Grot.
1. Real iſt 14. Deut/oder $1\frac{3}{4}$ Stüber.
1. Blanc 6, Deut oder $\frac{3}{4}$ Stüber/1. Deut iſt 2. Pfenn.
1. Souverin oder Gülden Ducatons 15. fl Holländiſch oder 6. Rthal.
1. Silber Ducatons iſt 63. Stüber oder $1\frac{1}{4}$ Rthl.
1. Spaniſche Real iſt 48. Stüber.
1. Cron oder Löwen-Thl. iſt 40. Stüber.
1. gemeiner Thl. 30. Stüber.
1. Kamper-Thl. 26. Stüber.
1 Embder Thl. 23. Süber.
1. ß. iſt 12. pens. 20. ß. iſt 1. Pfund Sterling.

Nürnberg und Augſpurg.

1. Rthl. gilt. 30. ß. oder Kayſer-gr. oder 90. kr. oder $1\frac{1}{2}$ fl oder $22\frac{1}{2}$ Batzen.
1. fl hat 60. kr. oder 20. ß. oder 15. Batzen/oder 240. Pfenn. 1. Batzen hat 4. kr. 1. kr. hat 4. Pfen. 1. Pfenn. 2. Hell.
1. ß. oder Kayſergr. iſt 3. kr. oder 12. Pfen.
1. fl per Niederland gewechſelt 65. kr. zu Augſpurg und Bayerland iſt 1. fl 7. ß. der ß. 30. Schwartzpfennig.

Franckfurther Wehrung.

1. Wechſel-Thl. gilt 74. Wechſelkr.
1. Philipps-Thl. gilt 82. Wechſelkr.
1. Wechſel fl. per Niederland 65. Wechſelkr.
1. Wechſel fl von Nürnberg aus/60. Wechſelkr.

Sonſten gilt die Species, wie folget:

In Gold.

Ein gantze Severin iſt 6. Rthl.
Ein Jacobiner/item Holländiſcher Reuter gilt 4. Rthl. und 84. kr.
Ein Ducat iſt 2. Rthl.
Ein Roſenobel iſt 4. Rthl. und 24. kr.
Ein Schiffnobel iſt 3. Rthl. und 72. kr.
Ein Franzöſiſcher Duplon 3. Rthl. 60. kr.
Ein Spaniſche Duplon 3. Rthl. 45. kr.
Ein Italiäniſche Duplon 3. Rthl. 30. kr.
Ein Alt Engelot iſt 2. Rthl. 72. kr.
Ein Creutz-Ducat gilt 1. Rthl. 74. kr.
Ein Franzöſiſche oder Spaniſche Sonnen-Cron 1. Rthl. 70. kr.
Ein Städtiſcher oder Reichs-Goldgülden gilt 1. Rthl. 36. kr.
Ein Metzer und übrige Goldgüld. 1. Rthl. 24. kr.

Silber-Müntz.

Ein Ducaton iſt $\frac{5}{4}$ Rthl. oder 1. Rthl. und $22\frac{1}{2}$ kr.
Ein Philipps-Königs-oder Dickethl. gilt 1. Rthl. und 10. kr.
Ein Rthl. gilt 45. Albus oder Weißpfennig/oder 90. kr.

Ein Spaniſche Matte oder Real gilt 84. kr.
Ein Güldenthaler iſt 80. kr.
Ein Quart d'Eſcu iſt 30. kr. oder $\frac{1}{2}$ fl.
Ein Lotharinger/Francke oder Teſton 28. kr.
Ein Bononier oder Münchskopff iſt 13. kr.
Ein Quinz oder Kopffſtuck iſt 20. kr.
Ein Gülden iſt 30. Albus. 1. Albus iſt 2. kr.
Ein Alt Tornes iſt 2 ß. ein ß. 10. Hell.

Straßburg.

Ein Rthl. iſt 90. kr. oder $22\frac{1}{2}$ Batzen. Ein Gulden 60. kr. oder 15. Batzen/oder 10. ß. Straßburg. 1. ß. iſt Franckfurther ß. oder 6. kr. 1. Plappert iſt 3. kr. oder 6. Pfen.

Leipzig/Naumburg und Magdeburg.

Ein Rthl. hat 24. Gutgr. der Gutgr. 12. Pf. Ein Sächſiſcher Gulden gilt 21. Gutgr. Ein Goldgülden iſt 30. Gutgr. 1. Gutgr. iſt 4. Dreyer/ein Dreyer 3. Pfen.

Schleſinger Müntz.

Ein Rthl. iſt 30. Kayſergr. 1. Kayſ. gr. iſt 3. kr.
Ein Zahlthl. iſt 24. Kayſ. gr. oder 24. ß. oder 36. Weißgr. ein Weißgr. iſt 2. kr.

Hamburg und Lübeck.

1. Rthlhal 8. ß. Flemiſch oder 3. Marck/oder 48. ß. Lük. oder 96. Grot.
1. Pfund Flemiſch in Hamburg iſt 20. ß. Flemiſch/oder 240. Grot.
1. Pfund Flemiſch iſt $2\frac{1}{2}$. Rthl. 1. ß. Flemiſch iſt 12. Grot oder $\frac{1}{8}$ Rthl.
1. Marck Lübiſch iſt 16. ß. Lüb. 1. ß. Lüb. iſt 2. Grot oder 12. Pfen.
1. Thaler Lüb. hat 33. ß. Lüb. oder 66. Grot/das iſt ein Wechſelthal. per Nürnberg.
32. ß. Lübiſch iſt ein Wechſelthal. per Franckfurth und Amſterdam.

Lüneburg und Braunſchweig.

1. Rthl. iſt 36. Mariengr. oder 32. ß. oder 24. Gutgr.
2. Marien fl. iſt 20. Mariengr. zu Braunſchweig. Ein Mariengr. iſt 8. Pfen. und 1. ß. oder Schilling iſt 9. Pf.
1. Rheiniſch Gülden oder fl. iſt 24. Mariengr.
1. Marck Lüb. iſt 12. Mariengr.
1. Meißniſcher fl. iſt $31\frac{1}{2}$. Mariengr.
1. Rheiniſcher Goldgülden iſt 48. Mariengr.
1. Dickerthl. iſt 42. Mariengroſchen.

Bremen und Weſtphalen.

1. Rthl. gilt 2. Bremer Marck 8. Grot/oder 64. Grot/oder 6. Bremer Kopffſtück oder 72. Grot/oder 360. Schwar.
1. Bremer Marck iſt 32. Grot/1. Grot iſt 5. Schwar.
1. Rthl. iſt 24. doppel ß. 1. doppel ß. iſt 3. Grot.

Pommern/Stettin und Stralſund.

1. Rthl. gilt alldar 6. Marck/2. Marck allda machen 1. Marck Lübiſch.
1. Rthl. gilt 30. Stempffel/oder 90. ß.
1. Marck iſt 16. ß. oder 32. Wit.
1. Marck iſt 5. Stempffel.

Dennemarck.

1. Rthl. gilt 6. Marck/oder 96. ß. 1. Mark iſt auch 16. ß.
1. Schlecht Thal. iſt 4. Mark oder 64. ß.

Schwediſche und Stockholmer Müntz.

1. Rthl. gilt 5. Kupfferthl. oder 20. Schwediſche Mark.
1. Rontſtück iſt 2. halb Ehr.
3. Rontſtück iſt 1. Weiß Rontſtück.

Pohln-

Pohln-Preuß-Dantzig-und Königsbergiſche Müntz.

1. Rthl. iſt 90. gr. Polniſch.
1. Rthl. iſt 3. Gülden Polniſch.
1. Rthl. iſt 60. Brummer.
1. Rthl. iſt 5. Dantziger Orth.
1. Gülden iſt 30. gr. oder 90. ß. oder 30. Reichs kr. oder 8. Gutgr. Meißniſch.
1. gr. iſt 1. Reichskr. oder 3. ß. iſt 6. Pfen.
1. Gülden iſt 25. Plappert / 1. Plappert iſt 6. Rappen.

Schweitzeriſche und S. Galler Müntz.

4. Angſter iſt 1. kr. Raugelt.
3. kr. Raugelt iſt 1. Böhmiſch.
24. Böhmiſch iſt 1. Reichs fl.

Basler Müntz.

6. Rappen thun 1. Plappert / 25. Plappert thun 1. Schweitz. fl.
30. Plappert iſt 1. Reichs fl. 180. Rappen 1. Reichs fl.
150. Rappen iſt 1. Rauch fl. oder Schw. fl.
1. Cron hat 24. Batzen oder 40. Plappert.
1. Thaler 18. Batzen / 1. Batzen iſt 4. kr. 1. kr. 5. Hell.
1. Pfund iſt 12. Batzen. 1. fl. iſt 15. Batzen.
72. kr. iſt 1. Reichs fl.
108. kr. iſt 1. Rthl.

Bern / Zürch und Collmar.

1. Rthl. iſt 18. Batzen / oder 48. ß.
1. Gülden 15. Batzen / oder 40. ß. oder 60.

Würtenbergiſche und Schwäbiſche.

1. fl iſt 28. ß. 1. Pfund iſt 20. ß.
1. fl iſt 28. kr. 1. kr. iſt 6. Pfen.

Ulmiſche Müntz.

1. fl iſt auch 60. kr. oder 35. ß. oder 210. Pfen.
1. ß iſt 6. Pfen. oder 12. Hell. 1. kr. iſt 7. Hell.
1. Pfund iſt 20. ß. oder 120. Heller.
1. fl in Gold iſt 20. ß.

Oeſterreichiſche / als Wien / Saltzburg / Paſſau / Lintz und Regenſpurg.

1. Rthl. iſt 30. Kayſergr. oder 90. kr.
1 Reichs fl iſt 20. Kayſergr. oder 60. kr.
1. Reichs fl iſt 15. Batzen 1. Batz 4. kr. 1. Groſch 3. kr. 1. kr. 4. Pfen.
1. fl iſt zu Lintz 8. ß. 1 ß. iſt $7\frac{1}{2}$. kr.

Zu Prag.

Rthl. und fl. wie zu Wien : Aber
1. Schock iſt 70. kr. oder 60. gr. 1. gr. iſt 6. Pfen. oder 12. Hell. 1. Mark iſt 4. gr.

Fränckiſche Müntz.

1. Rthl. iſt 18. Batzen oder 18. ß. Fränckiſch.
1. Gülden oder fl. iſt 12. Batzen.
1. Kopffſtück iſt 4. Batzen. 1. ß. iſt 9. Pfen.
4 Fränckiſche Gülden ſeynd 5. Reichs fl.

Engelländiſche Müntz.

1. Rthl. gibt 4. ß. Sterling und 6. gr Sterl
1. Pfund Sterling iſt 20. Kopffſtuck / oder 20. ß. Sterling / oder 4. Rthl. oder $21\frac{1}{3}$. ß. Lübiſch.
1. ß Sterling hat 12. Grot Engliſch.

Frantzö-

Frantzöſiſche Müntz.

1. Rthl. oder 1. Cron/ oder Eſcu de ſoleil gilt 60. ſouls, oder 3. Francken. 1. Souls/12. Denier oder Pfen.

1. Franck iſt 20. Sols, das iſt. 1. Pf. tournois, oder une liure tournois, un tournois iſt ein Müntz von 3. Hel. 1. Pf. tournois iſt 30. Kr.

Quadruble de quatre piſtolet, oder Lovis, Goldgeld/ dieſelbigen ſteigen und fallen offt.

1. Quad. gilt 11. Pf. oder 3. Rthl. 60. Kr. Reichswährung. 44. Pf. iſt 14. Rthl. 60. Kr. oder 22. Fl.

Doubles Loris d' or oder Piſtole/ ſeynd 22. Pf. oder 7. Rthl. 20. Kr. oder. 11. Fl.

Lovis d' or, oder Piſtole iſt 11. Pf. oder 3. Rthl. 60. Kr. oder 5. Fl. 30. Kr.

Un demi Lovis d' or. 5. Pf. 10. Souls, iſt 1. Rthl. 75. Kr. oder 2. Gulden 15. Kr.

Eſcu d' or iſt 5. Pf. 14. Soul. das iſt. 1. Rthl. 81. Kr. oder 2. Fl. 21. Kr.

Un demi Eſcu d' or iſt 1 Pf. 17. Sol. ſeynd 1. Fl. 20. Kr.

1. Wechſel-Cron gilt 60. Souls, oder 1. Rthl.

Portugeſiſche Müntz.

1. Rthl. gilt allda 334. Reeß.

1. Real von Achten 320. Reeß/ oder 46. ß. Lübiſch.

1. Ducat iſt 400. Reeß oder 10. Real/ das thut in Hamburg $57\frac{1}{2}$. ß. Lüb. oder 9. ß. 7. Grot Flemiſch/ oder 115. Grot.

Neapoliſche Müntz.

1. Ducati iſt 5. Dary, oder 1. Rthl. und $38\frac{3}{8}$. Kr.

1. Dari iſt 20. Grani.

1. Cron d' oro iſt 13. Carlini oder $6\frac{1}{2}$. Dari. 1. Carlini iſt $10\frac{11}{32}$. Reichs Kr.

Spaniſche Müntz.

1. Rthl. gilt allda 285. Marevadis.

1. Ducat iſt 375. Marevadis, oder 11. Real. in Hamburg $63\frac{1}{4}$. ß. Lübiſch / oder 10. ß. $6\frac{1}{2}$. Grot Flemiſch/ oder $126\frac{1}{2}$. Grot.

Venediſche Müntz.

1. Ducat di Bancho, darauf die Wechſel courſiren gilt 24. Groſſi/ oder 124. ß. oder $6\frac{1}{5}$. Pf. In Corrent-Geld aber 62 Caſete. 1. Caſete hat 2. ß.

1. Venediſch Pf. iſt 10. Cafete, 20. ß. 1. Pf.

1. Ungariſcher Ducat iſt 12. Pf.

Corrent-Geld iſt zwiſchen Bancho-Geld 20. peto differenz.

1. ß. Italieniſch thut 2. ß. $4\frac{4}{5}$. Pfen. Lübiſch. oder $4\frac{4}{5}$. Grot Flemiſch.

1. Groſſeti iſt 4. Soldi/ 5. Soldi gelten 3. Reichs Kr.

1. Ducatoni iſt. $8\frac{1}{2}$. Pf.

1. Scudi S. Marc. oder Florent. 9. Pf. 12. Sol. Ein ander Scudi aber 9. Pf. 4. Sol.

1. Zinchini 17. Pf.

1. Doppie iſt 28. Pf.

In Bancho und Wechſel wird alles auf Ducadi di Bancho, einer vor $7\frac{1}{2}$. Pf. gerechnet / iſt aber keine Müntz / ſondern nur in Bancho und Wechſel-Rechnung üblich / da man vor 120. Ducati Correnti, 100. Ducati di Bancho bekommet.

Nutzlicher

Nutzlicher Bericht/ von Vergleichung des Gewichtes.

Vergleichung der Silber-Gewichte/

Wie ſolche in den vornehmſten Orten oder Handels-Stätten miteinander correſpondiren.

100. Marck zu

Namen der Handels-Städte.	Wien Botzen Marck	Loth	Quint	Pfen.	Regenſpurg. Marck	Loth	Quint	Pfen.	Augſpurg Marck	Loth	Quint	Pfen.
Nürnberg Venedig thun in	84	14	3	$\frac{29}{30}$	96	14			100	15	0	$3\frac{3}{4}$
Wien Botzen thun in	100				115	13	1	$2\frac{67}{221}$	118	13	3	$3\frac{9}{30}$
Regenſpurg/ thun in	87	10	2	$2\frac{28}{29}$	100				104	3	1	$1\frac{21}{31}$
Augſpurg/ thun in	84	1	3	$3\frac{47}{80}$	95	15	1	$1\frac{55}{64}$	100			
Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt thun in	83	9	2	$\frac{19}{20}$	95	5	2	$3\frac{23}{80}$	99	5	3	$3\frac{23}{86}$
Mayland/ thun in	83	13	0	$1\frac{43}{78}$	95	9	2	$1\frac{13}{19}$	99	9	3	$3\frac{18}{19}$
Lyon Genff thun in	87	13	2	$2\frac{20}{29}$	100	3	1	$3\frac{5}{19}$	104	6	3	$3\frac{5}{29}$
Antorff thun in	87	13	0	$\frac{24}{38}$	100	2	0	$1\frac{1}{19}$	104	5	2	$\frac{5}{38}$
Genua thun in	75	15	1	$1\frac{4}{47}$	86	10	1	$3\frac{1}{9}$	90	5		
Florentz/ thun in	121	2	3	$1\frac{3}{84}$	138	3	2	$3\frac{3}{8}$	144	0	3	$\frac{4}{21}$
Adler Neapol thun in	114	6	0	$\frac{24}{29}$	130	7	2	$1\frac{22}{29}$	135	15	1	$2\frac{3}{4}$
Sevilia Liſabon Lixen Caſtilien thun in	81	13	2	$3\frac{15}{83}$	93	6	0	$1\frac{7}{8}$	97	4	3	$1\frac{7}{8}$

100. Marck in

	Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt				Mayland				Lyon Genff			
Namen der Handels=Städte.	Marck	Loth	Quint	Pfen.	Marck	Unz	Pfen.	Gren	Marck	Unz	Pfen.	Gren
Nürnberg Venedig thun in	101	9	1	$26\frac{5}{3}$	101	4			96	5	8	
Wien Botzen thun in	119	9	3	$2\frac{1}{8}$	119	1	18	$14\frac{19}{30}$	113	7	14	$17\frac{1}{31}$
Regenſpurg/thun in	104	13	3	$3\frac{29}{31}$	104	7	2	$\frac{22}{31}$	99	6	6	17
Augſpurg / thun in	100	10	0	$\frac{9}{64}$	100	4	6	$5\frac{19}{32}$	95	6	0	20
Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt thun in	100				99	8	23	$6\frac{1}{2}$	95	1	5	13
Mayland / thun in	100	4	0	$\frac{6}{7}$	100				94	7	10	$7\frac{11}{19}$
Lyon Genff thun in	105	1	1	$3\frac{22}{29}$	104	9	11	$4\frac{4}{9}$	100			
Antorff/ thun in	104	11	0	$3\frac{2}{19}$	104	7	3	$7\frac{6}{19}$	99	7	7	$\frac{17}{38}$
Genua/thun in	90	13	3	$2\frac{3}{4}$	90	6	3	20	86	3	17	9
Florentz / thun in	144	5	1	$\frac{5}{8}$	144	1	9		137	7	10	$18\frac{7}{8}$
Adler Neapol thun in	136	13	0	$2\frac{1}{4}$	136	5	17		130	1	6	$\frac{5}{8}$
Sevilia Liſabon Lixen Caſtilien thun in	97	14	2	3	97	5	15	$1\frac{1}{4}$	93	1	9	$3\frac{3}{4}$

100. Marck zu

Namen der Handels-Städte.	Antorff: Marck	Uns	Engl.	Grem	Genua: Pfund	Uns	Pfen.	Grem	Florentz: Pfund	Uns	Pfen.	Grem
Nürnberg, Venedig thun in	96	6			111	6	9		70	1		
Wien, Botzen thun in	113	7	12	$1\frac{8}{3}$	131	5	3	$1\frac{9}{10}$	82	3		
Regenſpurg / thun in	99	6	8		115	1	11	$5\frac{13}{31}$	72	4	3	$2\frac{1}{3}$
Augſpurg / thun in	95	6	13		110	6	1	4	69	5	1	$10\frac{1}{2}$
Cölln, Franckfurt, Leipzig, Erffurt thun in	95	1	16		109	9	14	3	68	11	20	$3\frac{2}{3}$
Mayland / thun in	95	2	11	$\frac{1}{5}$	110	0	5	$17\frac{7}{19}$	69	1	22	10
Lyon, Genff thun in	100				115	4	1	$9\frac{5}{29}$	72	6		
Antorff / thun in	100				115	3	8	$5\frac{3}{3}$	72	5	5	$19\frac{1}{2}$
Genua / thun in	86	4	7		100				62	8	6	$4\frac{1}{8}$
Florentz / thun in	138		8		159	4	3		100			
Adler, Neapol thun in	130	2	3	$\frac{35}{89}$	150	4	13	$1\frac{2}{11}$	94	4	14	$17\frac{1}{8}$
Sevilia, Liſabon, Lixen, Caſtilien thun in	92	7	14	$\frac{3}{4}$	107	6	4	$8\frac{1}{10}$	67	6	14	11

100. Marck zu

Namen der Handels=Städte.	Adler Neapolis				Sevilia Lisabona Lixen Caſtilien				Nürnberg. Venedig.			
	Pfund	Unz	Pfen.	Gren	Marck	Unz	Pfen.	Gren	Marck	Loth	Quint	Pfen.
Nürnberg Venedig thun in	74	3			103	6			100			
Wien Botzen thun in	87	5	1		122	1	3		117	12		
Regenſpurg/ thun in	76	7	5	$\frac{29}{41}$	107	1			103	3	2	$1\frac{25}{31}$
Augſpurg/ thun in	73	6	5	$\frac{1}{3}$	102	6	3	$\frac{1}{3}$	99	1	3	$2\frac{3}{10}$
Cölln Franckfurt Leipzig Erffurt thun in	73	1	0	$\frac{11}{20}$	102	1	0	$\frac{1}{2}$	98	6	3	3
Mayland/ thun in	73	3	1		102	1	17	$2\frac{2}{7}$	98	10	3	$1\frac{1}{19}$
Lyon Genff thun in	76	9	5	$\frac{23}{29}$	107	1	21	$\frac{3}{38}$	103	7	0	$2\frac{22}{29}$
Antorff / thun in	76	8	7	$\frac{3}{7}$	107	2	15	$\frac{6}{77}$	103	5	2	$3\frac{9}{10}$
Genua/thun in	66	5			100	3	8	$\frac{1}{2}$	89	7	0	$2\frac{1}{7}$
Florentz/thun in	105	11	2	$\frac{3}{4}$	148	0	7	$\frac{3}{8}$	142	10	3	$3\frac{7}{8}$
Adler Neapol thun in	100				135	7	20	$\frac{1}{4}$	134	10	3	$2\frac{1}{8}$
Sevilia Liſabon Lixen Caſtilien thun in	71	6	16	$\frac{3}{8}$	100				96	6	0	$2\frac{5}{8}$

Achen

100. Pfund Franckfurther am Mayn / 108. Pfund Franckf. Kram-Gewicht } thun in

	Pfund
Achen	$107\frac{1}{2}$
Amſterdam Graffen Gew.	$103\frac{1}{3}$.
Amſterdamer Kramgew.	108.
Amberg	84.
Ancona	148
Antorff	108.
Aquile	170.
Armenien	142.
Audenard	98.
Augſpurg	104.
Bamberg	105.
Baſel	108.
Berg auf Som.	106.
Bern	150.
Bologna	104.
Bozen	100.
Breßlau	128.
Bruck in Flandern	106.
Buglia	$166\frac{2}{3}$.
Candia	118.
Caſſel	161.
Caſtilien	109.
Catalonien	160.
Chur	98.
Coburg	100.
Cöllen	102.
— Deto klein Gew.	158.
Conſtantz	108.
Coppenhagen	105.
Cracaw	$126\frac{3}{4}$.
Dantzig	122.
Dorneck	117.
Elbingen	130.
Embden	104.
Erffurt	108.
Ferrara	144.
Florentz	142.
— Deto groß Gewicht.	100.
Freyburg	95.
Genff groß Gewicht	90.
— Deto klein Gew.	110.
Genua rauh Kupffergew.	$104\frac{1}{2}$.
— Deto Saffran Gew.	$157\frac{1}{2}$.
Gent in Flandern	100.
Gröningen	100.
Hamburg	104.
Harlem	105.
Heydelberg	105.
Herzogen Buſch	108.
Jrrland	100.
Kaleis	104.
Kitzingen.	100.
Königsberg	136.
Krembs	$90\frac{1}{2}$.
Leipzig	110.
Leon	120.
— Deto Saffran Gew.	$110\frac{2}{1}$.
Linz	$90\frac{1}{2}$.

100. Pfund Franckfurther am Mayn / 108. Pfund Franckfurther Kramgewicht } thun in

	Pfund
Liſabon	128.
Londen	112.
Lübeck	108.
Löwen	104.
Mantua	158.
Marſilien	120.
Mecheln	108.
Mayland	156
Meiſſen	108.
Meſſina	$161\frac{1}{4}$.
Mitelburg	106.
Modena	156.
München	104.
Nürnberg	100.
Neapoli	124.
Nördlingen	104.
Ochſenfurth	100.
Ofen in Ungarn	$83\frac{1}{3}$.
Paris	103.
Parma	161.
Paſſau	106.
Porgen	158.
Piaſenza	158.
Piemont	169.
Piſa	$142\frac{1}{2}$.
Poſen	138.
Prag	91.
— Deto klein Gew.	115.
Raguſa	139.
Regenſpurg	95.
Reggio	156.
Riga	120.
Roma	140.
— Deto klein Gew.	$152\frac{1}{2}$.
Rotenburg	100.
Roterdam	105.
Saltzburg	$126\frac{1}{4}$.
— Deto groß Gew.	$90\frac{1}{2}$.
Savoyen	212.
Schweinfurth	100.
Sicilia	$161\frac{1}{3}$
Sevilia	267.
Speyer	100.
Stettin	105
Stokholm	130.
Stralſund	100.
Stroßburg	104.
Thoren	120.
Verona	$145\frac{1}{2}$.
Venedig	106.
— Deto klein Gew.	169.
Ulm	108.
Wien	$90\frac{1}{2}$.
— Deto Saffran Gew.	100.
Windsheim.	100.
Würtzburg Fron Gew.	100.
— Deto Kram-Gew.	107.
Zürch.	102.

Apothecker = Gewicht.

1. Pfund hat 12. Untzen. 1. Untz hat 8. Drachmas oder Quintlein. 1. Drachma hat 3. Scrupel. 1. Scrupel hat 20. Gran.
1. Pfund iſt 24. Loth/1. Untz iſt 2. Loth.

Kram=Gewicht.

1. ℔. oder Pfund hat 32. Loth.
1. Marck iſt 16. Loth/1 Loth iſt 4. Quintlein.
1. Centner hält 100. ℔. oder 200. Marck.

Gold= und Silber =Gewicht.

1. Marck iſt 16. Loth/1. Loth 4. Quintl. 1. Quintl. 4. Pfen. und 1. Pfen. 2. Hell. Gewicht.
1. Marck Gold iſt 24. Karat/1. Karat iſt 4. Gran/1. Gran hat 3. Gren.
1. Untz Gold iſt 6. Ducaten.
1. ℔. Gold 72. Ducaten.

Groß Gewicht.

Zu Hamburg und Lübeck.

1. Laſt hält 12. Schiffpfund. 1. Schiffpfund hält 20. Lißpfund oder $2\frac{1}{2}$. Centner oder 280. ℔. und 1. Lißpfund hält 16. ℔.

In Amſterdam.

1. Schiffpfund iſt 3. Centn. oder 300. ℔.
1. Lißpfund iſt 15. ℔.

In Antorff.

1. Schiffpfund hält 400. ℔.

Zu Riga auch 400. ℔.

Zu Dantzig 320. Pfund.

1. Danziger Laſt Rocken 8. Pfund Rocken.
1. Pfund Rocken iſt 20. Scheffel.

Zu Lüneburg.

1. Tonne Saltz 20. Lißpfund.
1. Kanne Butter 2. Pfund.

In Schweden.

1. Laſt hält 12. Schiffpfund.
1. Schiffpfund 4. Centn. oder 400. Pfund.

H. Schrifft Gewicht.

1. Centner des Heiligthums 60. Pfund Heil. 120. Pfund gemein.
1. Centner königlich oder gemein/30. Pf. Heil. 60. Pf. gemein.
1. Pfund des Heiligthums 60. Seckel Heil. 60. Loth 120. Seckel gemein.
1. Königlich oder gemein Pfund 30. Seckel Heil. 60. Seckel gemein.
2. Seckel oder Silberling des Heiligthums iſt 1. Loth.
1. Gemeiner Seckel iſt $\frac{1}{2}$ Loth.

Kurtze Verzeichnuß/

Was beyläuffig ein- und andere Wahren in Säcken oder Ballen zu wiegen pfleget / welches ſehr nutzlich in Verſchreibung der Wahren zugebrauchen/ und nach dem Leipziger Gewicht als 110. Pf. pro 1. Centner allda eingerichtet.

1. Säcklein Saffran wigt 40. Pfund in circa, aller Saffran wird insgemein in Geoſis nach dem Nürnberger Gewicht eingekaufft in Teutſchland.
1. Faß Baumöl aus Spanien/ wiegt beyläuffig 1160. Pf. Tara 165. Pf.
1. Pipen Oel wieget 918. Pfund/ Tara 120. Pfund. Es iſt aber zu wiſſen / daß in dem Einkauffen eine Pipen für 820. Pfund/ um gewiſſen Preiß in Hamburg gerechnet wird.
1. Lägel Oel wieget 3. Cent. in circa, Tara 40. Pfund.
1. Quartel Mandeln in Schalen wiegt 264. Pf. Tara 50. Pf.
1. Sack Pfeffer wiegt 350. Pf. Tara. 4. Pf.
1. Sack Jngwer wiegt 505. ℔. Tara 5 ℔.
1. Sack Galles wiegt 232. ℔. in 264. ℔. Tara 3. ℔.
1. Quartel Negelein wiegt 350. ℔.
1. Faß Pflaumen wiegt 1200. ℔.
1. Kiſten Seiffen wiegt 300. ℔. Tara 28. ℔.
1. Quartel Capern Span/ ſo über Hamburg kommen wiegt 430. ℔.
1. Faß Reiß wiegt 8. Cent. Tara 70. ℔.
1. Kiſten Auripigmentum wiegt 460. ℔. Tara pro jede Kiſten 40. ℔.
1. Roll oder Stuck Stock-Fiſch iſt 180. Stock-Fiſch.
1. Zahl Plateiß oder Schollen iſt 110. Stück.
1. Laſt Hering iſt 22. Tonnen.
1. Laſt in Hamburg iſt 12. Tonnen.
1. Laſt Saltz oder Pulver iſt 18. Tonnen.
1. Zimmer Zobel ſeynd 40. Bälg.

Vergleichung unterſchiedlicher Elen wie ſolche correſpondiren.

Nürnberger Elen.	Leipziger Elen.	Hamburger Elen.	Brabander Elen.	Bazner Elen.	Engliſche Gerten.	Pariſer Stäbe.	Florentiner Brazê.	Mantuaner Brazê.	Venediſche Brazê.	Genueſer Palmi.	Neapolitaner Canes.
1	$1\frac{5}{32}$	$1\frac{1}{7}$	$\frac{20}{21}$	$\frac{5}{6}$	$\frac{5}{7}$	$\frac{5}{9}$	$1\frac{1}{7}$	$1\frac{1}{24}$	$1\frac{1}{19}$	$2\frac{3}{4}$	$\frac{8}{25}$
2	$2\frac{5}{61}$	$2\frac{2}{7}$	$1\frac{19}{21}$	$1\frac{2}{3}$	$1\frac{3}{7}$	$1\frac{1}{9}$	$2\frac{3}{7}$	$2\frac{1}{12}$	$2\frac{2}{19}$	$5\frac{1}{2}$	$\frac{16}{25}$
3	$3\frac{15}{32}$	$3\frac{3}{7}$	$2\frac{6}{7}$	$2\frac{1}{2}$	$2\frac{1}{7}$	$1\frac{2}{3}$	$3\frac{3}{7}$	$3\frac{1}{8}$	$3\frac{3}{19}$	$8\frac{1}{4}$	$\frac{24}{25}$
4	$4\frac{5}{8}$	$4\frac{4}{7}$	$3\frac{7}{21}$	$3\frac{1}{3}$	$2\frac{6}{7}$	$2\frac{2}{9}$	$4\frac{4}{7}$	$4\frac{1}{6}$	$4\frac{4}{19}$	11.	$1\frac{7}{25}$
5	$5\frac{25}{32}$	$5\frac{5}{7}$	$4\frac{10}{21}$	$4\frac{1}{6}$	$3\frac{4}{7}$	$2\frac{7}{9}$	$5\frac{5}{7}$	$5\frac{5}{24}$	$5\frac{5}{19}$	$13\frac{3}{4}$	$1\frac{3}{5}$
6	$6\frac{15}{16}$	$6\frac{6}{7}$	$5\frac{5}{7}$	5.	$4\frac{2}{7}$	$3\frac{1}{3}$	$6\frac{6}{7}$	$6\frac{1}{4}$	$6\frac{6}{19}$	$16\frac{1}{2}$	$1\frac{23}{25}$
7	$8\frac{3}{32}$	8.	$6\frac{2}{3}$	$5\frac{5}{6}$	5.	$3\frac{8}{9}$	8.	$7\frac{7}{24}$	$7\frac{7}{19}$	$19\frac{1}{4}$	$2\frac{6}{25}$
8	$9\frac{1}{4}$	$9\frac{1}{7}$	$7\frac{13}{21}$	$6\frac{2}{3}$	$5\frac{5}{7}$	$4\frac{4}{9}$	$9\frac{1}{7}$	$8\frac{1}{3}$	$8\frac{8}{19}$	22.	$2\frac{14}{25}$
9	$10\frac{13}{32}$	$10\frac{2}{7}$	$8\frac{4}{7}$	$7\frac{1}{2}$	$6\frac{3}{7}$	5.	$10\frac{2}{7}$	$9\frac{3}{8}$	$9\frac{9}{19}$	$24\frac{3}{4}$	$2\frac{22}{25}$
10	$11\frac{9}{16}$	$11\frac{3}{7}$	$9\frac{11}{21}$	$8\frac{1}{3}$	$7\frac{1}{7}$	$5\frac{5}{9}$	$11\frac{3}{7}$	$10\frac{5}{12}$	$10\frac{10}{19}$	$27\frac{1}{2}$	$3\frac{1}{5}$
20	$23\frac{1}{8}$	$22\frac{6}{7}$	$19\frac{1}{21}$	$16\frac{2}{3}$	$14\frac{2}{7}$	$11\frac{1}{9}$	$22\frac{6}{7}$	$20\frac{5}{6}$	$21\frac{1}{19}$	55.	$6\frac{2}{5}$
30	$34\frac{11}{16}$	$34\frac{2}{7}$	$28\frac{4}{7}$	25.	$21\frac{3}{7}$	$16\frac{2}{3}$	$34\frac{2}{7}$	$31\frac{1}{4}$	$31\frac{11}{19}$	$82\frac{1}{2}$	$9\frac{3}{5}$
40	$46\frac{1}{4}$	$45\frac{5}{7}$	$38\frac{2}{21}$	$33\frac{1}{3}$	$28\frac{4}{7}$	$22\frac{2}{9}$	$45\frac{5}{7}$	$41\frac{2}{3}$	$42\frac{2}{19}$	110.	$12\frac{4}{5}$
50	$57\frac{13}{16}$	$57\frac{1}{7}$	$47\frac{13}{21}$	$41\frac{2}{3}$	$35\frac{5}{7}$	$27\frac{7}{9}$	$57\frac{1}{7}$	$52\frac{1}{12}$	$52\frac{12}{19}$	$137\frac{1}{2}$	16.
60	$69\frac{3}{8}$	$68\frac{4}{7}$	$57\frac{1}{7}$	50.	$42\frac{6}{7}$	$33\frac{1}{3}$	$68\frac{4}{7}$	$62\frac{1}{2}$	$63\frac{3}{19}$	165.	$19\frac{1}{5}$
70	$80\frac{15}{16}$	80.	$66\frac{2}{3}$	$58\frac{1}{3}$	50.	$38\frac{8}{9}$	80.	$72\frac{11}{12}$	$73\frac{13}{19}$	$192\frac{1}{2}$	$22\frac{2}{5}$
80	$92\frac{1}{2}$	$91\frac{3}{7}$	$76\frac{4}{21}$	$66\frac{2}{3}$	$57\frac{1}{7}$	$44\frac{4}{9}$	$91\frac{3}{7}$	$83\frac{1}{3}$	$84\frac{4}{19}$	220.	$25\frac{3}{5}$
90	$104\frac{1}{6}$	$102\frac{6}{7}$	$85\frac{5}{7}$	75.	$64\frac{2}{7}$	50.	$102\frac{6}{7}$	$93\frac{3}{4}$	$94\frac{14}{19}$	$247\frac{1}{2}$	$28\frac{4}{5}$
100	$115\frac{5}{8}$	$114\frac{2}{7}$	$95\frac{5}{21}$	$83\frac{1}{3}$	$71\frac{3}{7}$	$55\frac{5}{9}$	$114\frac{2}{7}$	$104\frac{1}{6}$	$105\frac{5}{19}$	275.	32.

100. Nürnberger Elen thun zu

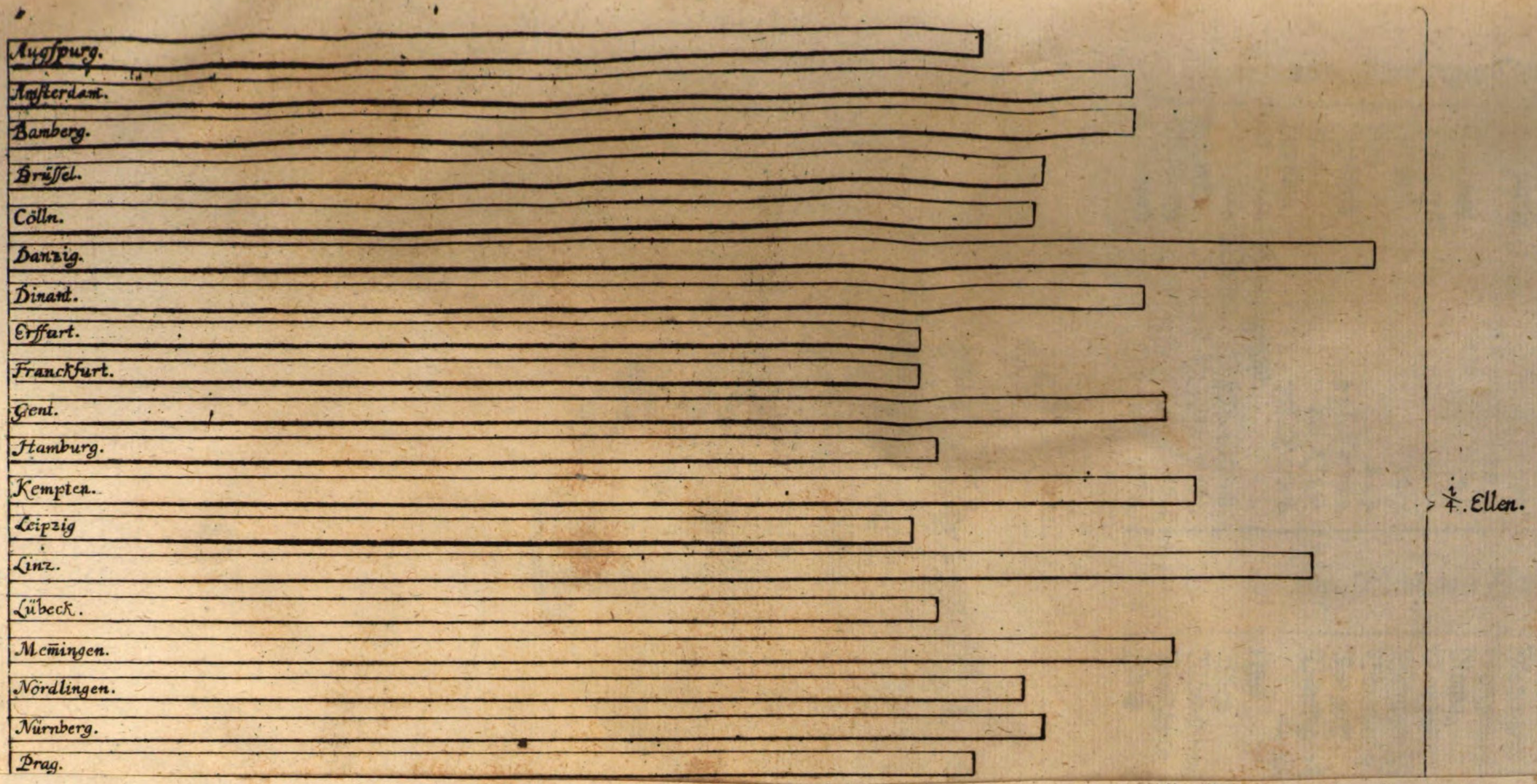
Augſpurg	$112\frac{1}{2}$.
— in Barchet	
— in Leinwand	$162\frac{1}{2}$.
— in Woll	108.
Antorff in Seyden	95.
— in Woll	962.
Amſterdam	$97\frac{1}{3}$.
Arras	$94\frac{1}{3}$
Bamberg	$97\frac{1}{2}$
Baſel	$121\frac{1}{4}$.
Botzen	$83\frac{1}{3}$
Braza	120.
Brüſſel	$105\frac{2}{3}$.
— lange Elen	$97\frac{1}{4}$.

100. Nürnberger Elen thun zu.

Bruck	$94\frac{2}{3}$.
Cales	90.
Coburg	$112\frac{1}{2}$.
Cöllen	107.
— kurtze Elen	$115\frac{1}{2}$.
Cracov.	$116\frac{2}{3}$.
Danzig	80.
— kurtze Elen	180.
Dinant	96.
Dieſt	$95\frac{1}{4}$.
Erffurt	120.
— kurtze Elen	$163\frac{1}{3}$.
Floreuz	108.

Bra-

… Ellen-Maas im Heyl: Römiſchen Reich.



1. th:

100. Nürnberger Elen thun zu

	Braza.
Franckfurt am Mayn	120.
St. Gallen Wollen.	105.
-- Leinwand	89.
Gent	$94\frac{1}{2}$.
— lange Elen	89.
Genua	$266\frac{2}{3}$ Palma.
Hamburg	$117\frac{1}{2}$.
Haßfurth	$97\frac{1}{2}$.
Hoff	$103\frac{1}{2}$.
Kempten	92.
Kitzingen	$110\frac{1}{2}$.
Leipzig	120.
Linz	$84\frac{1}{2}$.
Liſabona	$57\frac{1}{2}$. Varras.
Lion	60. Stab.
Londen	$71\frac{1}{2}$. Gerten.
— Seydengeweb.	
— Wollen.	$57\frac{1}{2}$. Gerten.
Lübeck	$116\frac{1}{2}$.
Maſtrich	$96\frac{1}{2}$.
Mayland	124.

100. Nürnberger Elen thun zu

	Braza.
Memmingen	94.
Nördlingen.	108.
Ofen	$112\frac{1}{4}$.
Ochſenfurth	$113\frac{1}{2}$.
Poſen	$112\frac{2}{3}$. Tuch.
Prag	$115\frac{1}{3}$ Leinw.
Preßlau	
Regenſpurg	$85\frac{1}{2}$.
Rotenburg	$112\frac{1}{2}$.
Roma	32. Cana.
Salzburg	90.
Schweinfurth	$112\frac{1}{2}$.
Solothurn	120.
Torneck	107.
Venedig in Seyden	105.
— in Wollen	$99\frac{1}{2}$.
Ulm	104.
Wien	$84\frac{1}{2}$.
Windsheim	100.
Würzburg	$113\frac{1}{2}$.
Zürch	108.

Das neunte Buch.

Vom Kochen.

Ich habe zwar im Erſten Theil meiner Hauß= und Land=Bibliothec ein gutes Koch=Buch beygefüget / und viele Speiſen / ſo wohl nach Franzöſiſcher als anderer Lands=Art beſchrieben. Alldieweilen ich aber um Weitläufftigkeit zu meiden / mir damals vorgenommen / etwas kurtz hindurch zu gehen / nach der Hand aber mir noch viel nützliche / rare Stuck und köſtlich / geſchmacke Speiſen zuzurichten / von ein und andern fürnehmen Koch zu groſſen Ehren communicirt worden / welche alle in meinem vorigen Buch auf dieſe Art nicht zu finden ſeynd ; als habe dieſelbe in dieſer meiner gegenwärtigen Continuation noch einverleiben / und dem Liebhaber ſolcher Kunſt damit dienſtlich an die Hand zu gehen / nicht ermangeln wollen. Verhoffe alſo / der günſtige Leſer werde mit ſothanen meiner wolmeinenden Arbeit zufrieden ſeyn / wünſche anbey / daß ihme ſolche zu ſonderbahrem Nutzen gereichen möge.

Das I. Capitel.

Von dem Potagen oder Suppen.

I.

Eine gute Krebs=Suppe.

Siedet die Krebſe/wie man ſie ſonſt ſiedet/hernach ſtoſſet die Scheren und Füſſe mit den Schalen in einem Mörſer/ röſtet ein Scheibe Semel / ſtoſſet ſie mit den Krebſen ab / gieſſet ſiedende Fleiſchbrühe darüber / zwinget es durch einen Durchſchlag / thut Muſcatenblumen / Cardomomen/ Saltz und ander Gewürtz darein/ laſſt es auffieden/und wann mans anrichten will / thut man ein wenig Butter darein/ brocket geröſtete Semmel in eine Schüſſel/und richtet es darüber an : man kan auch ein wenig Wein darzu nehmen.

2.

Geſtoſſene Hüner=Suppe.

Nehmet das Fleiſch von einer Henne / hacket es klein/ſtoſſet die Beine und Fleiſch / thut es in ein Häfelein / und ein ſtück geröſtet Brod darzu/ gieſſet Hünerbrühe daran / laſſt es ſieden / zwinget es durch/thut Muſcatblumen/ Cardomömlein/ Ingwer und Butter daran / laſſt es auffieden/ gebet es über geröſtete Semmelſcheiben.

3.

Milchrahm Suppe.

Man nimmt ein Maaß Milchrahm / ſiedet ſolchen wie eine Milch/klopffet es wohl / und ſaltzet es nach Belieben : Man nimmt auch 2. oder 3. Eyerdotter darzu / nachdem man viel oder wenig Suppen machen will/und rühret es wohl. Wann man nun anrichten will / ſo ſchüttet man die zerrührte Eyerdotter in den Rahm/ wann es noch im Soode iſt/ſo rühret es wohl/ſonſten gerinnet es / leget geſchnittene Semmel in die Schüſſel / und richtet es alſobald darüber an. Man kan auch Zucker darein thun / und die gewürffelte Semmel in Schmaltz röſten.

4. Ein

4.

Ein gute und anſehnliche Potage.

Man nimmt ein Stück Rind-oder Kalb-fleiſch/reiniget/ ſchäumet und ſaltzet es/ thut auch darzu einen Capaunen oder Hun/ oder was man hat/leget auch ein Stück Speck mit Gewürtze hinein. Wann es nun gar / nimmt man grüne Erbſen/Peterſilge/ ein Hand voll geſtoſſene Mandeln/ausgemachte Krebſe und Garten-Schwämme/auch wohl kleine Knödlein oder Klümpgen von Krebſen oder gehackten Fleiſch / läſſet ſolche mit einem Stück Butter durchkochen/ und wann man es will anrichten / leget man die Knödel fein oben auf/ und beleget die Schüſſel mit ausgeſtochenem Gebackens: die Krebſe müſſen auch fein zierlich herum geleget werden. Man kan auch die Erbſen zuruck laſſen / und die Krebsſchaalen ſtoſſen / mit der Brühe durch einen Durchſchlag geben / und wann man anrichtet / zu dem übrigen zu gieſſen und fein umſchütteln / daß es durcheinander gehet/ ſo wird es roth / und bekommt einen guten Geſchmack: wie man ihm dann dieſe Farb auch mit der Krebs-Butter geben kan. Das gantze Gewürtz muß man ſamt dem Speck zuruck behalten / und kan mehr als einmahl gebraucht werden.

5.

Eine Potage vom Fiſchen.

Man machet gemeiniglich die Fiſch-Potagen von Karpffen / und läſſet das mit einer Brühe genetzte Brod weich werden / auf dieſes legt man das geſottene/gehackte Fiſchfleiſch / und ſtreuet geſtoſſenen Caneel darüber. Auf dieſes wird die Milch/ und die aufgerollte Karpffenhäute / auch ausgemachte Krebsſchwäntze / welche alle in einem beſonderem Topffe mit kurtzer Brühe und vieler Butter gekocht ſeyn müſſen/gegeſſen. Dieſes alles wird ſcheinen / als ob es Kalbes-Schweder wäre. Man kan auch die kleinen Tauben / Hanenkämme / Erdſchwämme und Piſtacien/welche alle zuvor wohl gewürtzet worden / darüber thun / und wann man anrichten will / ſo ſetzet man ſolch Gerichte auf eine Kohlen-Gluth / und nimmet das Fett wohl davon/hernach thut man den Safft von geſtoſſen Krebs-Eyern / mit etwas Fiſchbrühe und Citronen darüber. Solches wird eine Farbe/ wie Schaafskeulenſafft gewinnen/ und muß man im aufgieſſen die Schüſſel wohl ſchütteln / daß ſolche Brühe überall umlauffe. Ferner macht man den Zierath nach eines jeden Gefallen.

Ein Karpffen-gehacktes macht man alſo: Wann man ſie geſchuppet / ſo ſchneidet man die Haut / unten am Bauche/ und oben an beyden Seiten/da die Gräten ſitzen / auf / hernach fängt man oben bey dem Kopff an und ziehet die Haut biß an den Schwantz ab: dieſe Haut bewahret man: alsdann ſchneidet man die Schnitte an beyden Seiten durch / und nimt die Stücke Fleiſch von den Gräten ab/hacket ſie gar klein/und würtzet ſie mit Saltz und Gewürtze/hernach läſſt man dieſes gehackte mit Butter kochen/und rühret es offtmahls um / daß es ſich nicht anſetze. Wann es meiſtens gar / gieſt man etwas Weinbeerſafft darauf. Man kan auch Caſtanien mit darunter hacken / und im kochen ſolches alles mit Fiſchbrühe unterhalten.

6.

Etliche gute Stücke/ eine Potage damit zu zurichten.

Fleiſch-Klümplein oder Knödel. Nimm Schweinfleiſch / hacke und würtze es mit Saltz/ Pfeffer / Muſcatenblumen / Cardomömlein / und andern guten Gewürtz / ſchlage ein oder zwey Eyer daran/ nach dem du viel Fleiſch haſt / mache kleine Klümplein oder Knödl davon/ tuncke ſie in Eſſig / und wirff ſie in ſiedende Brühe. Im Mangel des Schweinenfleiſches / kan man Kalb-Fleiſch nehmen/ und Speck darunter braten.

Außgeſtochenes Gebackenes. Dieſes wird gemacht/ wie ſonſt der gemeine Butter-Taig/ nur daß es was dünner gerollet wird. Wann nun ſolches geſchehen/ ſchneidet mans in Stücklein auf was Geſtalt man will/ oder ſticht es mit Blech-Formen aus/ backets und beleget die Schüſſel damit.

Kleine Paſteten zu den Potagen. Nimm Butter-Taig / mache ſelben in kleine Paſteten-Formen/ die ohngefehr wie ein Thaler groß/nimm alsdann Eyer/ſüſſen Rahm / Semmelbröſel/Roſen-Waſſer / Zucker und geriebene Citronen-Schalen/gib ſolches in den Taig/und laß es in einer Torten-Pfann backen. Die Eyer aber müſſen ſtarck geſchlagen werden/ daß ſie ſchäumen.

Die Krebs-Butter/ zu den Potagen, wird alſo gemacht: Man nimmt die abgenommene Krebsſchalen und ſtöſt ſie im Mörſer klein/ dann thut man ſie in einen Topff mit einem ſtück Butter/ und läſt es ein viertel Stunde braten. Alsdann preſſet man die Butter davon / und verwahret ſie/ daß man ſie kan in die Brühe thun/ ſie damit roth/ und wohlgeſchmack zu machen.

Sauſieſen zu den Potagen. Nim Schwein-Fleiſch/ hacke es klein/gib ein wenig Wein darzu/ auch Saltz / Muſcaten / Pfeffer / Cardomömlein/ mache es durch die Sauſien-ſprütze in Schaffs-därme/ oder in Gäns-und welſche Hüner-Därme / ſo bekommt man kleine Würſtlein/ welche man zerſchnitten/ und unter die Potage legen kan.

(o)

Das II. Capitel.

Von dem Rindfleiſch.

I.

Rindfleiſch mit Mandeln und Meerrettich.

WAnn das Rindfleiſch gar iſt/ nimt man Meerrettich und halbgeſtoſſene Mandeln / gibt von der Brüh mit etwas Fett darzu/ läſſet es aufkochen / und giebet es über das Fleiſch/ oder in ein Nebenſchüſſelein.

2.

Einen guten Riemen oder Rindfleiſch aus der Lende.

Nehmet ein Stuck Rindfleiſch aus der Lende/ kochet und trocknet es auf dem Roſt / ſchmieret es mit Butter / und machet eine Brühe darüber/ wie folget: Bratet klein geſchnittene Zwiebeln/ gebet darzu Fleiſchbruhe/ Eſſig / Negelein / Ingber und Pf ffer/ laſſet es miteinander kochen / und gebet es über den Riemen.

3.

Eine gute Brühe über Rindfleiſch.

Nimm Rindfleiſch / da drey Ribben aneinander / laß es ein wenig kochen / thue Butter in eine Pfanne / und brate es darinnen/ oder auf einem Roſt / nimm hernach ein Schnitte Rockenbrod / röſte es / gieſſe Fleiſchbrühe daran / laß es kochen / treibe es durch einen Durchſchlag/ nimm Zwiebeln/ hacke ſie klein / und brate ſie in Butter/ thue ſie in die Brühe / auch Ingber / Pfeffer / Saffran / Muſcatenblumen/ Cardomömlein / und ein wenig Holdereſſig/ und ſchütte es über das Fleiſch.

4

Ein ander gutes Rindfleiſch.

Nimm gekochtes Rindfleiſch / ſchneide es in dünne Schnittlein/ wende die in Meel um/ und laſſe ſie in Butter backen / wie einen Backfiſch. Dann nimm Butter in eine Pfanne / und rühre Waitzenmeel darein ; wann ſelbes braun gebraten/ muß man Wein darzu gieſſen/ und ferner Pfeffer und Ingber darzu thun : wann es nun zuſammen aufgekocht / ſoll man es über das gebackene Fleiſch anrichten.

5.

Ein gutes gedämpfftes Rindfleiſch.

Man ſchneidet Rindfleiſch in kleine Stücken/ ohngefehr zwey Finger breit/ einen Finger dick/ und einen lang/ und klopffet es wohl; alsdann ziehet man es mit Speckſtriemen durch/ und leget ein wenig Butter in einen Tiegel/ und das Fleiſch darauf hinein/ ſo in Pfeffer/ Negelein und Saltz umgewendet: dann beſtreuet das Fleiſch mit geriebenem Rockenbrod / leget wieder Fleiſch/ und dann wieder Brod / biß ihr genug habet / bindet den Topff oder Tiegel ohne Brühe zugegeben / zu / wie bey dem Beuf alamode, und laſſet es auch/ wie ſelbiges / gar kochen. Sehet bißweilen zu / daß es nicht allzutrucken werde/ und gebet etwas Wein und Fleiſchbrühe darzu.

6.

Gerollt Rindfleiſch / auf Engliſche Art.

Man nimmt das weiche Bauchſtück von einem Rind / machet von Brunnwaſſer und Saltz eine Saltzlacke / daß es ein Ey tragen mag/ ſpaltet das Fleiſch voneinander alſo / daß es zwey Rollen geben kan / und ziehet die Haut davon ab/ leget hernach das Fleiſch in vorige Lacke oder Saltzwaſſer / thut darzu 4. Pfund Fett / und laſſet es eine Nacht darinnen liegen. Ferner nimt man Roßmarin und Salbey/ hacket es klein / wie auch Pfeffer / Negelein / und Muſcatenblumen/ ingleichen Muſcatnüſſe zerſtoſſen/ und Saltz/ ſo viel nöthig; dieſes ſtreuet man alles auf das Rindfleiſch/ und rollet es alſo zuſammen / und bindet es veſt mit einem Bindfaden : thuts hernach in einen Topff / und ſchneidet das Fett auch hinein / gieſſet einen guten Rheinwein darüber / ſetzet es in den Ofen / wann man Brod backet / verklebet den Topff mit einem Deckel gar wohl / läſſet es eine gantze Nacht darinnen ſtehen / dann nimt man das Fleiſch heraus / wendet es um / uud machet den Topff wieder behende und dichte zu / läſſet es wieder ſtehen / biß auf den nächſten Morgen / thut es dann heraus / und hänget es in den Rauch/ ſo nicht zu warm ſeyn ſoll. Wann man es dann auftragen will/ ſo ſchneidet mans zu Scheiben/ und iſſet ſolches mit Senff und Zucker/ nach Belieben.

Das III. Capitel.

Vom Kalbfleiſch.

I.

Kalbfleiſch mit Limonien.

KOche das Kalbfleiſch ab / darnach röſte ein Semmel-Scheibe / thu es in einen Topff / gieſſe ein wenig Fleiſchbrühe daran / laß es kochen / treib es durch einen Durchſchlag / und thu Milchrahm / Muſcatenblumen / Jngber / Pfeffer / und geſchnittene Limonien darein / laſſet es miteinander kochen / und thu zuletzt ein wenig Butter darzu / ſo iſt es fertig.

2.

Ein gutes Kalbfleiſch.

Man ſchneidet das Fleiſch gantz dünne / klopffet es hernach mit einer Roll oder Holtz / biß es fein mürbe werde: Saltzet es ein wenig / und brät es in einer Pfannen / ohne eintzige Feuchtigkeit. Wann es nun genug gebraten / ſo nimmt man etwas Butter und das Fett aus der Pfanne / ein wenig Weineſſig und Limonienſafft / und thut alles in eine Schüſſel / gieſſet ein wenig Fleiſchbrühe darzu / läſſet es auf einer Kohlpfanne aufkochen / und gibt es zu Tiſche: Es iſt ein gut Eſſen.

3.

Ein köſtliches Beyeſſen von Kalbfleiſch.

Man hacket Kalbfleiſch gantz klein / vermiſchet es mit geriebenen Brod / Corinthen / Datteln / Muſcatnuß und Zucker / mit ein wenig Roſenwaſſer / und Saltz ſo viel nöthig / auch nimm darzu 2. oder 3. Eyer / wärme es zuſammen über einem Kohlfeuer / und rühre es ſtetig um / biß daß ein dicker Fleiſchtaig werde. Alsdann nimmt man ein Theil darvon / leget es auf dünn geſchnitten Brod / ſo zuvor in Eyerdotter eingeduncket / bäcket hernach dieſe Schnitten / biß ſie genug / und träget ſie zu Tiſch / mit Gewürtz und Zucker beſtreuet.

4.

Kalbfleiſch auf eine beſondere Art.

Man nimmt ein Stück des Hinterviertels von einem Kalb / hacket es gantz klein / und thut darunter Peterſilge und Thimian; vermenget es hernach mit geriebenen Brod und kleinen Roſinen / auch zweyen Eyern wohl geklopffet; würtzet ſolches mit Negelein / Muſcatenblumen / Pfeffer und Saltz: Hievon machet man nun Ballen / wie man ſonſten die Klöſſe machet / kochet ſelbige in einer Schüſſel mit Butter und Schöpſenfleiſchbrühe über einer Kohlpfanne / ſchüttet auch / ſo man will / ein wenig Roſinen darzu: wann es gekochet / ſo richtet man es über ein ander Stück gekocht Fleiſch an / und trägt es zu Tiſche.

5.

Ein ander wohlgeſchmackes Kalbfleiſch.

Man nimmt ein halbe Kälberkeule / ſchneidet ſie in dünne Stücken / klopffet es an beyden Seiten wohl mit dem Meſſerrücken: Alsdann nimt man wohlſchmäckende Kräuter / als Roſmarin / Thimian ꝛc. hacket ſie klein / ſetzet darzu 6 wohlgeſchlagene Eyer / thut ſie in eine Schüſſel ſamt dem Fleiſch und Kräutern / auch ein wenig Saltz und Waſſer nach Belieben / rühret es wohl untereinander thut alsdann auch Butter und Weineſſig darzu / und läſſet es zwiſchen zwo Schüſſeln auf Kohlen fein gemächlich ſtooſen / wendet es öffters um / und richtet es alsdann an.

6.

Kalbfleiſch mit Peterſilgen Wurtzeln.

Schabet die Peterſilg-Wurtzeln / laſſt ſie in Waſſer ſieden / biß ſie weich werden / kochet auch das Fleiſch abſonderlich / darnach nehmet die Brühe vom Fleiſch / treibet die Wurtzeln damit durch einen Durchſchlag / und thut darzu Butter / Jngber / Muſcatenblüh / und laſſet es mit dem Fleiſche wieder auffſieden. Man mag auch Peterſilgen und Wurtzel daran thun / den Geſchmack zu verſtärcken.

7.

Ein gefüllte Kälberbruſt.

Nehmet die Bruſt / machet die Haut fein loß / und füllet ſie mit folgender Gefülle: Hacket Peterſilgen / bratet ſie in Butter / wie auch geriebene Semmel / ſchlaget 2. Eyer daran / und thut darzu Corinthen / Saffran und Gewürtz. Jſt es zu dicke / ſo gieſſet Fleiſchbrühe darzu / rühret es untereinander / füllet es in die Bruſt / bratet es ein wenig auf den Roſt / darnach kochet es mit Gewürtz / oder etwas grünes / wie ihr wollet / und richtet es an.

8.

Ein andere Kälberbruſt.

Räumet dieſelbe auf / kochet ſie: nehmet alsdann Rahm / Semmelbrößlein / grüne Erbſen / Pfeffer / Jngber / Saltz / klein geſchnitten Speck / ſo ein wenig gebraten / füllet es in die Bruſt. Wann ſie bald gar iſt / ſo thut daran klein geſchnittenen Speck / Gewürtz / Semmelbrößel und grüne Erbſen.

Das IV. Capitel.

Von Schaaf-Hammel-und Lammfleiſch.

I.

Schöpßenfleiſch mit Rüben oder andern Wurtzeln.

MAn kochet das Fleiſch in Stücken/ wie ſichs gebühret/wann es dann gar/thut man Rüben / Möhren oder Paſtinachen/wie auch ander gutes grün Kraut darzu / und läſſt es in einer kurtzen Brühe kochen/ſaltzet und würtzet es/nach dem es nöthig.

2.

Schöpßenfleiſch mit Kohl.

Wann das Fleiſch meiſtens gar / thut man den Kohl/wann er zuvor abgeſotten/ darzu / und läſſt es mit kurtzer Brühe / ſo viel als möglich / gar kochen ; iſt es weiſſer Kohl / ſo muß man Pfeffer darzu thun/ſaltze es/ſo viel nöthig. Auf dieſe Weiß kan mans auch mit Peterſilg und anderem Wurtzelwerck zurichten.

3.

Brühe über Schöpßenfleiſch.

Nimm geröſtet Brod / koche es mit Fleiſchbrühe und Eſſig weich / rühre es durch einen Durchſchlag / thue darzu klein gehackten Speck / und etwas von grünen Kräutern / würtze es/ laß es kochen/und richte es über das Fleiſch.

Ein andere Brühe.

Nimm Fleiſchbrühe / thue darzu Saffran/ Jngber / und ander Gewürtze / laß es miteinander kochen/ und ſchütte im kochen zwey wohlgeklopffte Eyerdotter / mit geriebener Semmel vermenget/ darzu/rührs wohl untereinander / ſaltze es / ſo viel nöthig/und gieß es über das Fleiſch.

4.

Schöpßenfleiſch zu ſtooſen.

Wann das Fleiſch in Stücken gekocht/geſchäumet / und meiſtens gar iſt / ſo thut man Paſtinachen/ allerley grün Kraut grob zerhackt / auch Saltz und Pfeffer darzu / läſſet es zuſammen kooſen/biß es gantz gar/alsdann leget geröſtete Semmel in eine Schüſſel/das Fleiſch darauf/ und gebet das übrige darüber.

5.

Schöpßkeule zuzurichten.

Man nimmt eine Schöpßkeule / ſchneidet dieſelbe in dünne Stücken: hernach hacket man Peterſilg in kleine Stücken / wie auch Thimian und Eſchallotten/nnd Hammelfett/ thut darzu Pfeffer/ Negelein / Muſcatenblumen und Saltz / gieſſet Wein darüber/leget ſolches auf die dünen Fleiſchſchnitten / und rollet ſie auf / machet jede Rolle mit einem Holtzſpeil feſt/und duncket ſie in Eyerdotter/ ſo mit geriebenen Brod angemacht / und backet ſie alsdann in einer Pfannen mit Butter.

6.

Auf ein andere Art.

Wann das Kalbfleiſch halb gebraten iſt / ſo ſchneidet einen Theil davon in kleine Stücklein / und hacket es/darnach ſetzet man es in Fleiſchbrühe ſamt dem abgetropfften Fett / etwas weiſſen Wein (thue darzu Muſcatnuß / Cappern / Fenchel / ein wenig Weineſſig)und einer geſchnittenen Zwiebel/ zum Feuer/ und laſſt es vollends kochen : wann es genug gekochet ſo thut man klein geſchnittenen Limonien darein ſamt der Schaale/leget das Fleiſch auf die Schüſſel und gieſſet die Brühe darüber.

7.

Ein Schöpßſchlegel mit Zwiebelbrühe.

Säubere den Schlegel / und ſaltze ihn nach Gebühr / ſtecke ihn dann an den Spieß / laß ihn braten / wann der Schlegel nicht zu fett iſt/brühe ihn ein wenig/ſetze ein Baarreinen oder Bratpfannen darunter/ſchneide eine Zwiebel darein/und laß ſie mit braten/ begieſſe den Schlegel mit der Brühe / und wann er ſchier gebraten iſt / ſo gieſſe ein wenig Fleiſchbrüh darunter in die Pfanne/ da die Zwiebel ſeyn und ein wenig Weineſſig/begieſſe den Schlegel abermahl damit/ und brenns ein klein wenig ein/ dann wañ man ihn anrichtet/ ſetzet man ihn auf die Gluth/und gieſſet die Brühe darüber.

8.

Ein ander Schöpßkeil mit Eſchalloten-oder Knoblauchbrühe.

Brate den Schlegel / wie gebräuchlich / thu ihn ein wenig mit Eſchallotten oder Knoblauch ſpicken/man muß aber den Knoblauch zuvor tödten/ſchele denſelben / ſchneid ihn in Stücklein / und gieß ein ſiedendes Waſſer darauf/laß es ein wenig ſtehen / und nimm ihn dann heraus / ſpicke den Schlegel mit Speck / hacke den Knoblauch gantz klein / gieß ein wenig Fleiſchbrühe daran / und ein wenig von der Brühe / ſo aus dem Schlegel gebraten/brenns ein / und laß es ſieden / und wann du anrichten wilt/gieſſe die Brühe darüber.

Das V. Capitel.

Von Fricaſſeen / Raffiolen / und Friekedellen.

I.

Ein Fricaſſee von jungen Hünern.

NEhmet etliche junge Hüner / macht ſie ſauber / theilet ſie in Stücken / thut ſie in einen Topff mit Waſſer / ſchäumet und ſaltzet ſie / thut darzu etwas gantzen Pfeffer / und laſſet ſie damit gar kochen: wañ ſolches geſchehẽ / ſo gebet die Brühe meiſtens herunter / und thut darzu ein gut ſtück Butter / gehackte Peterſilg und Muſcatenblumen / laſſt es damit durchſtooſen / ſchüttet es offt um / alsdann nehmet 2. oder 3. Eyerdotter / nachdem ihr viel Fleiſch habet / Citronenſafft / und ein wenig Peterſilgen / gebet von der Brühe / ſo ihr erſt abgeſchüttet / darzu / und thut es zum Fricaſſee / laſſet es ein mal aufkochen / rühret's wohl um / richtets an / und beſtreuet es mit gehackten Peterſill.

2.

Ein ander Fricaſſee.

Man bratet die in ſtücken zerhauene Hüner in geſchmoltzenen Butter in einer Pfannen / hernach gieſſet man etwas Brühe daran; in Ermanglung deren / nimmt man etwas Butter / Wein / oder gewürffelten Speck und Waſſer / thut Saltz / Weinbeerſafft / Zwiebeln / Roßmarin / Thimian / Pomerantzen- oder Citronenſchalen / Erdſchwäm̃e und dergleichen daran / zuletzt auch von geſchlagenem Eyerdotter oder Milchrahm darüber / und machet nur eine kurtze Brühe / rühret ſie offt um / damit es ſich nicht anſetze. Es seynd auch die Peterſillblätter und klein zerſchnittene Citronenſchalen gut darauf zu ſtreuen.

3.

Noch ein andere Art.

Zerſchneidet Hüner / Kälber- oder Schöps-Braten in Stücke / wem beliebet / kan ſie untereinander miſchen: dann nehmet Marck aus Rinds-knochen / thut es mit dem gemeldten Fleiſch in eine Schüſſel / gieſſet darauf drey Theil Wein / und ein Theil Waſſer / und ein wenig Eſſig / ſchälet und zerkerbet 2. Zwiebeln / leget ſie auch in die Schüſſel / und kochet es / biß die Zwiebeln mürbe ſeyn; unterdeſſen nehmet 4. Eyerdotter / klopffet ſie wohl klein / thut darein ein gut Theil geſtoſſenen Pfeffer / Muſcatenblumen und geriebene Muſcatnüſſe / klopffet es lang durcheinander / nehmet die Zwiebeln heraus / reibet ſie klein / und thut ſie zu den Eyerdottern / rühret dieſes alles langſam in die Schüſſel / laſſet es noch ein wenig kochen: iſt die Brühe noch zu dünne / kan man Semmelſcheiben hinein ſchneiden / dann die Brühe wird mit Löffeln geeſſen. Man kan auch gepflückte Peterſill / oder klein geſchnittene Citronenſchalen darauf ſtreuen.

Rafiolen.

Rafiolen iſt eine Art von Krapffen oder kleinen Paſtetlein / und werden bereitet / wie folget: Nehmet alte Semmel / je mürber / je beſſer / ſtoſſet und bratet ſie in Butter / thut daran Zucker / Wein / Zimmet / Saffran / geſchnittene Mandeln und Corinthen / rühret es alles wohl untereinander; alsdann machet einen Taig von Eyern und Mehl / wälgert ihn gantz dünne / ſchlaget vorbeſagtes darein / gebet ihm eine Form / wie eine Rafiole / oder Auſterſchale / drücket den Taig / wann ihr ihn überſchlagen / und mit dem weiſſen vom Ey darzwiſchen beſtrichen / fein veſt aufeinander / und rollet ſie mit einem Rädlein ab / ſetzet ſie an einen kühlen Ort / alsdann backet ſie in einem Ofen oder Tortenpfannen / und gebt ſie zu Tiſche.

Auf eine andere Art.

Nimm Hüner oder Kalbfleiſch mit den Nieren vom Kalbe / hacke ſie klein / haſtu aber die Nieren nicht / ſo muſtu Marck darzu nehmen: dann thue 2. Eyer und ein gut Theil geriebene Semmel / geriebenen Käß / Saltz / Gewürtz und Butter / gebratene Peterſillie / ſchlage diß alles in den Taig / und mache es / wie zuvor geſaget iſt / und backe ſie in Butter / verwahre ſie an einem kühlen Ort: und wann du ſie brauchen willt / ſo thue ſie in ſiedende Fleiſchbrühe / und laß ſie recht durchkochen / darnach ſtreue geriebenen Käß / Muſcatenblumen / Butter und Saltz in die Schüſſel / lege die Rafiolen darauf / beſtreue ſie wieder alſo / und gib Fleiſchbrühe darüber / laß ſie zwiſchen zwey Schüſſeln auf Kohlen aufkochen / wann ſie unten und oben Feuer haben / iſt es noch beſſer. Iſt ein gute Speiſe.

Dritte Art Rafiolen.

Nehmet Hüner- oder Gänß-Lebern / kochet ſie etwas / und hacket ſie klein / thut darzu zwey Handvoll gerieben oder in Butter geröſte Semmel / und ein Handvoll ungebratene auch gehackte und im Butter gebratene Peterſillie / Mangolt / 2. Eyer / Muſcatenblumen / Pfeffer / Ingber / Saltz und etwas Fleiſchbrühe / rühret es durcheinander / ſchlaget es in den Taig / und rollet ihn ab mit einem Rädlein; ſie müſſen aber nicht gröſſer / dann eine Auſter ſeyn / leget ſie in ſiedende Fleiſchbrühe / laſſets ſo lang kochen / als harte Eyer / darnach leget ſie in die Schüſſel / gebet von der

Brühe /

Brühe / darinn ſie gekochet / darauf thut Butter / Muſcatenblumen und Pfeffer darzu / und laſſt es auf Kohlen aufſtoofen.

Vierdte Art.

Nehmet die Lebern und Mägen von Hünern / kochet die Mägen / die Lebern aber verwället nur / dann hacket ſie mit ein wenig Ochſenmarck / und laſſet es einmal in Butter aufbraten. Nehmet alsdann Mangolt oder Spinat / brühet ihn mit heiſſem Waſſer / drucket ihn aus / und bratet ihn mit ein wenig geriebener Semmel in Butter / thut darzu Eyer / Muſcatenblumen / Ingber / Pfeffer / Saltz und ein wenig Milchrahm / rühret es wohl untereinander; wenn man will / kan man auch etwas Käſe darzu thun. Im übrigen machet es / wie bey dem vorigen gemeldet.

Von Frikedellen.

Nehmet Kalbfleiſch / Nierenfett vom Kalbe / oder Ochſenmarck / hacket es / thut darzu Muſcatenblumen / Muſcatnuß / Pfeffer / geriebene Semmel und etliche Eyer; von den Eyern muß man das Weiſſe halb zuruck behalten / knetet ſie wohl durcheinander / machet Frikadellen oder Klümpen daraus / wendet ſie in dem Weiſſen vom Ey um / werffet ſie in kochend Waſſer / und laſſet ſie gar kochen / bratet ſie in Butter / und gebet wieder ein wenig Fleiſchbrühe mit Butter daran / auch ein Löffelvoll Wein und etwas Gewürtze / und laſſet ſie in einer Schüſſel aufſtoofen.

Ein andere Art Frikadellen.

Nehmet Kalbfleiſch und Ochſenmarck / oder das Fett vom Kalbe / hacket es wohl / thut daran Muſcatenblumen / Pfeffer / Saltz und Eyer / knetet es wohl durcheinander / und machet länglichte Frikadellen / in Geſtalt eines länglichten groſſen Hüner-Eyes / daraus / wicklet ſie in das Netz von einem Kalbe / bratet ſie ein wenig in Butter / thut darzu etwas Wein / Fleiſchbrühe / Citronenſchalen und ein wenig Gewürtze.

Kalbfleiſch-Klümpen.

Nehmet Kalbfleiſch / hacket es mit Marck / bratet geriebene Semmel daran / auch gehackte Peterſillie / oder reibet ein wenig Majoran darein / thut Eyer darzu / nach dem ihr viel Fleiſch habet; ingleichen Ingber / Saltz / Saffran / Muſcatenblumen / Cardomömlein und ein Löffelvoll Milchrahm / machet Klümpen oder ablange Knötlein daraus / leget ſie in ſiedende Fleiſchbrühe / und laſſet ſie gar kochen.

Das VI. Capitel.

Von Abfällen / wie ſelbige zu zurichten.

I.

Einen Kalbskopff zu bereiten.

NEhmet den Kopff / ſchneidet ihm hinten den Schlund ab / ſo könnet ihr mit einem Kochlöffel durchaus greiffen / ziehet das Blut hinten und vornen wohl heraus / waſchet ihn mit kaltem Waſſer / darnach thut ihn eine Stunde in laulicht Waſſer / ſo wird er ſchön weiß / ſchiebet ihm eine Handvoll Saltz ins Maul / und thut ihn in halb ſiedend Waſſer in einen Topff / der groß genug iſt / decket ihn mit einer Stürtzen zu / und laſſet ihn dritthalb oder drey Stunden kochen / nachdem er groß iſt; waſchet ihn alsdann mit einem ſaubern Tüchlein ab / ſtechet das Schwartze aus den Augen / thut die äuſſere Haut von dem Maul und Ohren / ſetzet ihn auf einen Roſt / ſchmieret ihn mit Butter / laſſet ihn bey einem Feuer abbraten / ſtreuet Saltz und Ingber auf die Kinbacken / ſo iſt er gut und wohl zu eſſen.

2.

Kalbskopff auf eine andere Art.

Man machet ihn erſt ſauber von Haar und Blut / wie erſt geſagt / er ſey abgezogen oder gebrühet / und waſchet ihn aus heiſſem Waſſer / daß kein Blut darinnen bleibet / kochet ihn in vollem Waſſer gar / und wann er gar und geſaltzen / nehmt ihn heraus / laſſt ihn verlauffen / putzet die Naſe / Zung und Augen / brecht den Kopff auf / thut das Gehirn in die Schalen / und machet eine Brühe darüber / von Wein / Corinthen / gebratenen Speck und Semmel / ſo in Würffeln geſchnitten und geröſtet iſt / thut Pfeffer / Saltz und ander Gewürtz / auch ein wenig gerieben Brod darzu / und richtets über den Kopff an. Man kan auch an ſtatt des Weins Eſſig nehmen / und Honigkuchen unter die Brodkrummen thun.

3.

Ein gutes Eſſen von Milchfleiſch vom Kalbe.

Man kochet oder bratet den Schwäder / thut darzu kleine Corinthen / gekocht und klein geſchnittene Dacteln / zwey friſche Eyerdotter / und in Würffel geſchnittene Semmel: würtzet es mit Pfeffer / Saltz / Muſcatnuß und Zucker / drucket

den

den Safft von einer Limonien oder Citronen darein/ leget es zwiſchen mit Butter angerührten Taig/ und backet es.

4.

Würſtlein von Milch-Fleiſch vom Kalbe.

Nehmet das Milch-Fleiſch/ hacket es klein/ thut Marck darzu / bratet ein wenig geriebene Semmel in Butter/ thuts an das gehackte/ auch Ingber/ Pfeffer/ Muſcatenblumen und ein wenig Saltz/ ſchlaget Eyer daran/ doch daß es nicht zu dünne wird/ rühret alles wohl durcheinander/ weichet ein Netz vom Kalbe ins Waſſer / und ſchlaget hernach das Gehackte darein / machet Würſte einer Spannen lang / leget ſie in eine Brat-Pfanne/ thut ein wenig ungeſaltzene Butter hinein/ und laſſet ſie braten.

5.

Kalbs-Lebern zu zurichten.

Leget die Leber ins Waſſer/ ziehet die Haut davon/ hacket ſie klein und ſchneidet ein wenig Speck daran/ thut Majoran/ ein wenig Salbey/ Ingber/ Pfeffer/ Negelein Saltz und Butter / auch 5. oder 6. Eyer darzu/ rühret es wohl untereinander/ wickelt es in ein Netz vom Kalbe/ nähet es fein zu/ daß nichts heraus lauffen kan; füllet es aber nicht zu steiff und feſt / ſonſt zerſpringet es / leget etliche Höltzlein in die Pfanne/ und die Leber darauff/ machet Butter heiß / gieſſet ſie darauff / und laſſet es auf Kohlen / oder im Ofen braten.

6.

Ein Kalbs-Leber wie ein Hirſch-Leber zu bereiten.

Nimm ein Kalbs-Leber / ziehe die Haut ab/ und ſpicke ſie/ würtze ſie wohl mit Ingber / Pfeffer/ Nägelein/ Saltz / und Muſcatenblumen/ ſchneidet ſie in der Mitte entzwey / ſchlaget ſie in ein Netz/ und ſtecket ſie an einen Spieß/ laſſet ſie langſam braten / nehmet dann Wein und Gewürtz und Butter / laſſet es miteinander ſieden / und wenn man die Leber zuvor mit heiſſer Butter begoſſen/ ſo begieſſet man ſie etlich mal mit dieſer Brühe/ biß ſie gar iſt/ dann richtet man ſie an/ und beſtreuet ſie mit Negelein.

7.

Ein gehackte Leber.

Häutet die Leber und hacket ſie klein / hernach reibet Marck klein/ und thut es an die Leber / ſaltzet ſie / und thut Ingber/ Pfeffer / Cardomömlein/ zwey Eyer/ Roſinen / Corinthen / Saffran und geſchnittene Mandeln daran. Wer es gern ſüß hat/ kan Zucker daran thun/ iſt es zu dicke / ſo gieß ein wenig Fleiſchbrühe darzu / oder ein wenig Milchram / nehmet ein Netz / machet 2. oder 3. Stücklein daraus/ nähet es zu an drey Seiten/ füllet die Leber hinein/ und nähet es gantz zu / thut Butter in eine Brat-Pfanne / laſſet ſie zergehen/ und thut die Leber darein / ſetzet ſie auf Kohlen/ laſſet ſie eine Stund backen / kehrets etlich mahl um / ſo wird ſie gut. So es beliebig / kan man ſie mit Citronenſcheiben belegen.

8.

Eine gehackte Lunge.

Nehmet Kälber-Lunge / ſiedet ſie ab / und hacket ſie klein/ nehmet dann in Butter geröſte Semmelbröſen/ und thut gehackte Peterſille / Majoran / Muſcatenblumen / Negelein und Pfeffer darein (wem beliebet/ mag auch Stachelbeer darzu nehmen) laſſet ſie in einem Topff kochen: und wann man ſie anrichten will / thut man noch etwas friſche Butter daran.

9.

Kälber-Lungen mit Zwiebeln.

Waſchet die Lunge / kochet und ſchneidet ſie in Stücken/ eines kleinen Fingers lang : ſchneidet Zwiebeln länglicht/ bratet ſie in Butter/ thut ein wenig Mehl darein/ gieſſet Eſſig darzu / und würtzet es/ ſo wird es gut.

10.

Gebackene kälberne Nieren.

Nehmet die Nieren ſamt dem Fett/ hacket ſie klein/ thut geriebene Semmel/ auch 2. oder 3. Eyer daran/ ingleichen Muſcatenblumen / Cardomömlein/ Ingber/ Pfeffer und Saltz/ rühret es durcheinander/ ſtreichet es auf Semmelſcheiben / ziehet dieſe durch Eyer/ backet ſie in Butter / und ſtreuet Zucker oder Zimmet darauf.

11.

Kälberne Nieren auf andere Weiß.

Man nimmt die Nieren und hacket ſie mit allem herum ſitzenden Fett/ thut Saltz/ Gewürtz/ etwas Peterſill und Zwiebeln daran. Unterdeſſen röſtet man Semmelſcheiben/ und wenn ſie noch gantz warm ſind/ ſtreichet man die gehackte Nieren darauf ; dann nimmt man ein eiſerne glühende Schauffel / und hält ſie darüber / daß es röthlich werde/ oder ſchiebet es ein Zeitlang in den Ofen. Wolt ihr Zucker darüber ſtreuen/ ſo thut kein ander Gewürtz daran/ ſondern/ nur den bloſſen Zucker/ geſtoſſenen Zimmet und Negelein : und wenn ihr es zu Tiſche traget / ſo ſtreuet noch etwas Zucker darüber.

12.

Kälber Caldaunen.

Waſchet und ſäubert die Kaldaunen / thut die Drüſen heraus / darnach ſetzet ſie in Waſſer zu / laſſet ſie eine Stunde kochen/ wenn ſie gar ſeynd / ſo thut Milchram / Ingber/ Saffran und Eſſig daran / laſſet ſie noch ein wenig kochen/ und wenn ihr ſie anrichtet/ ſo ſtreuet Ingwer darauf.

13.

Kälberfüſſe einzumachen.

Nehmet die Füſſe/ thut die groſſe Knochen darvon/leget ſie in einen breiten Topff/ und laſſet ſie kochen/ und wann ſie geſotten ſeyn/ſo bratet Weizenmehl in Butter/gebet es an die Füſſe/ wie auch Peterſilge oder Majoran / Jngber/Pfeffer und Saltz/laſſet es miteinander ſieden/ und thut zuletzt noch ein wenig Butter daran.

14.

Gebackene Kälberfüß.

Wann die Kälberfüß geſäubert und gekochet ſeynd/ſo nehmet klar geriebenBrod/ſchlaget Eyer daran/thut ſüſſen Rohm darzu/daß der Taig dünne wird/ſchneidet die Füſſe in kleine Stücken/thut ſie in den Taig/ und aus ſelben in die heiſſe Butter/laſſet ſie fein helle braun backen. Sie müſſen aber warm geſſen werden / dann ſo ſie kalt/ſo werden ſie zäh.

15.

Ein friſch Ochſenzung zuzurichten.

Man läſſt erſtlich die Zung im Waſſer gar kochen/denn leget man ſie in die Schüſſel und machet eine Brühe darüber von Wein/ abgeſchelten Mandeln/Corinthen/Zucker/Zimmet/Saffran/ Butter/und geriebene Semmel. Man kan ſie in Stücke zerſchneiden.

16.

Ein Ochſenmagen zubereiten.

Nehmet den Magen/ ſchneidet ihn auf/ und butzet ihn aufs ſäuberſte/dann kochet ihn 6. Stunden. Wann er genug geſotten/thut ihn heraus/ und laſſet ihn verſeihen / thut dann ein gut ſtück Butter in eine Pfannen / bratet ihn/ daß er fein röſch wird/ thut die Butter wieder davon / und ſtreuet Saltz/Jngber und Pfeffer darauf.

17.

Ochſenmaul und Füſſe.

Kochet das Maul oder auch die Füſſe weich/ und ſäubert es/ ſchneidet es in Stücke : hernach bratet Semmel in Butter/ und machet ſie/wie die Kälberfüſſe: Es iſt ein gut Eſſen. Oder nachdem ſie zerſchnitten/und gekochet/ gibt man darzu ein wenig Waſſer und Eſſig / geſchnittene Aepffel/ Corinthen/Butter/Pfeffer und geriebene Semmel/ laſſet es durchkochen in kurtzer Brühe: die Aepffel aber müſſen nicht geſcheelet ſeyn. Oder aber/wann das Maul und Füß weich gekoch / und in Stücke zerſchnitten / läſſet mans kalt werden/ und leget es in eine Schüſſel / thut die Beine davon/und gieſſet Oel und Eſſig daran/ſtreuet Pfeffer und klein geſchnittene Zwiebeln darüber.

Das VII. Capitel.

Vom Hirſch/Reh/Wildſchwein und Haaſen.

I.

Brüh über Hirſch oder Reh-Wildbreth.

Wann du das Fleiſch geſäubert und weich gekochet haſt / dann röſte etwas Mehl im Schmaltz fein braun/ nimm Wein oder ein wenig Eſſig/Zucker/Roſinen/Zimmet und Negelein darzu/und mache ein Brühe darüber / und laß es miteinander ſieden/dann richte es an. Will man aber ein ſüſſen Wein nehmen / ſo mag man den Zucker weg bleiben laſſen. Man kan auch Zwiebel und Speck darzu nehmen.

2.

Rehſchlegel in einer Brühe.

Nimm einen Rehſchlegel / ſcheele die Haut ab/richte ihn zu recht/ und wann du meineſt/er ſey zähe/ſo ſchlage ihn wohl/ſpicke/ſaltze/ würtze/ und brate ihn: dann ſchneide 4. Aepffel zu dünnen Schnitzlein/röſte die im Schmaltz/ſchneid auch ein Vierling geſcheelte Mandeln länglicht/thue Roſinlein/Semmelmehl und Wein darzu/würtze es/ und laß ſieden/lege den gebratenen Schlegel in die Schüſſel/und richte die Brühe darüber an.

3.

Wildbreth in einer Brühe.

Siede das Wildbreth in Waſſer und Saltz/ dann nimm halb Wein und halb Brühe / thue Pfeffer/Jngber/Negelein / Zimmet und Zucker/ und ein wenig Eſſig daran/ und laß mit dem Wildbreth ſieden.

4.

Schweinwildbreth in einer Brühe.

Nimm Rinde von Rockenbrod/ reibs klein/ und röſts in Schmaltz / biß braun wird: wann dann auch das Wildbreth geſäubert und abgeſotten iſt / ſo nimm Weinbeer/ Latwerg/ guten Wein und Holdereſſig / eines ſo viel als des andern/ zwirle es an/ daß es dünn wird/ dann thue Zucker/ bereite Mandeln/ Zimmet und Muſcatblüh/ auch Nege-

Negelein darein / ſaltz es / ſo viel nöthig / laß ſieden / und richte es an. Man kan auch klein geſchnittene Citronenſchelffen darauf ſtreuen.

5.

Schwartzer Haas oder Haaſen-Pfeffer.

Wann der Haas geſäubert und zertheilet iſt / wäſchet man ihn in Eſſig ab / und behält den Eſſig / dann ſetzet man das Fleiſch mit Waſſer und Saltz zum Feuer / läſſts meiſtens gar kochen / gieſſt das Waſſer ab / wäſchet es fein ſauber / legts in einen Tiegel / ſeiget den Eſſig ſauber / womit es erſtlich abgewaſchen / und gieſſet den über das Fleiſch / thut Pfeffer / Negelein und gebratenen Speck / wie auch Birn- oder andern Safft darzu / und läſſet es miteinander kochen: die Säure / wie auch das Saltzen kan ein jedweder nach ſeinem Munde und Geſchmack einrichten; ſo kan auch der Safft wegbleiben / wann es nicht beliebig iſt.

6.

Einen wilden Schweinskopff zuzurichten.

Wann der Kopff abgebrennt und überall ſauber gemacht iſt / und gewaſchen / dann leget man ihn in einen Hafen / gieſſet Waſſer daran / ſaltzets / und läſſet ihn kochen / biß er bald gar iſt; alsdann thut man Kräuter / als Roſmarin / Thimian / Salbey rc. und ander Gewürtz nach Belieben daran / auch wohl Wein / und läſſt ihn noch ein wenig kochen / und in der Brühe alſo erkalten / damit er einen guten Geſchmack bekomme. Hernach nimmt man ihn heraus / legt ihn auf ein Tuch / daß er trocken werde: weiter wird er auf ein Schüſſel geſtellt / und mit Blumen / oder was man hat / beſtecket und gezieret.

7.

Hirſchzemmer zu kochen.

Säubere den Zemmer / leg ihn in einen Hafen / ſchütte halb Wein und halb Waſſer daran / ſaltze / und laß ihn gar ſieden / nimm ihn dann heraus / und leg ihn auf den Roſt / laß ihn braten / ſchmiere ihn mit Butter / lege ihn alsdann in eine Schüſſel: hernach nimm Schmaltz in eine Pfann / laß es recht heiß werden / thue Zucker darein / daß es dicke wie ein Muß werde / gieſſe dann Eſſig darein / ingleichen thue Negelein / Zimmet / Pfeffer und Muſcatblüh darzu / deßgleichen etliche Löffelvoll Fleiſchbrühe / laß es untereinander ſieden / wirff auch geſchnittene Citronenſchalen darein / und ein Stück Butter / ſchütte es alsdann über den Zemmer / ſetz es auf die Glut / und gibs zu Tiſche.

Das VIII. Capitel.

Von allerhand Fiſchſpeiſſen.

I.

Ein Hecht in einer gelben Brühe.

Schneide den Hecht am Rucken auf / mache vier Theil daraus / gieſſe Eſſig und Waſſer in eine Pfanne / ſaltze es wohl / ſetz die Pfann übers Feuer / wann der Eſſig ſiedet / ſo lege den Fiſch darein / laß ihn ſieden / biß ſich die Gräten löſen / ſo haſt einen blau-geſottenen Hecht: dann nimm Wein / Zucker / Jngber / Pfeffer / Saffran / Saltz / Muſcatenblumen / Limonienſcheiben / thue es in die Brühe / laß es ſieden / und richte ſie über den Hecht an.

2.

Hecht in einer Frantzöſiſchen Brühe.

Schuppet den Hecht / ſiedet ihn in Saltzwaſſer ſo lang / als harte Eyer / gieſſet das Waſſer ab / thut Erbsbrühe daran / laſſts einen Wall thun / gieſſet wieder ein Theil Brühe herab / thut viel Butter daran / reibet eine Muſcatnuß darein / thut Pfeffer / Jngber / Cardomömlein und Saltz daran / laſſet es aufſieden / und richtets an.

3.

Einen Polniſchen Hecht.

Dieſen richtet man alſo zu: Schüppe und koche ihn in Saltzwaſſer / gieſſe das Waſſer davon ab / thue Wein / Zucker Citronen / Butter / Pfeffer / Saffran / Saltz und gerieben weiß Brod darzu / und laß es mit dem Hecht fein ſanfft miteinander aufkochen.

4.

Einen guten Hecht oder Karpffen.

Wenn man den Hecht oder Karpffen geſchuppet / und ausgeweidet hat / macht man etliche Schnitte zwerch darüber / und reibet ihn mit Saltz / und beſtreicht ihn mit geſchmoltzener Butter / leget ihn auf den Roſt und röſtet ihn. Unterdeſſen ſiedet man die Milch / oder den Rogen mit Weineſſig / Butter / Saltz / Zwiebeln / Gewürtz / Cappern und Erdſchwämmen / leget dann den gebratenenen Fiſch in die Schüſſel / und ſchüttet die geſtooſte Brühe darüber. Man kan auch dieſen Fiſch nur bloß gebraten und mit Butter begoſſen auf die Tafel bringen.

5.

Karpffen mit einer Zwiebel-Brühe.

Dieſe recht zu ſtooſen / thut man die Schuppen davon / ſo bald ſie aus dem Waſſer kommen. Hernach öffnet man den Bauch / und nimmt das Ingeweyde heraus / doch alſo / daß die Gall nicht zerriſſen werde / ſchneidet den Fiſch in etliche Stücke bewahret das aufgefangene Blut / welches der Brühe eine Dicke und guten Geſchmack giebet. Nach dieſem legt man die Stücke ſamt dem Eingeweyd in einen Keſſel / thut darzu Butter / Saltz / Weinbeerſafft / Weineſſig / Zwiebeln und Citronen-Schaalen / Gewürtz / Wein und Waſſer. Man muß aber im ſieden vorſichtig damit umgehen / daß ſie nicht nach dem Keſſel ſchmäcken / daher man es zuweilen umkehret / daß ſich der Fiſch nicht anſetze / und läſſt alsdann die Brühe ſo viel einſieden / als man kan / daß die Brühe einen guten Geſchmack bekomme. Wann er nun gar iſt / richtet man ihn an / und trägt ihn warm zu Tiſche.

6.

Einen andern Karpffen mit ſchwartzer Brühe.

Waſche den Fiſch / ſchuppe ihn / und ſchneide ihn in Stücken / hebe das Blut davon auf / ſiede ihn in halb Eſſig und halb Waſſer mit Saltz / wann er gar iſt / ſo ſeyhe die Brühe davon / und lege den Fiſch in die Schüſſel: Alsdann mache eine Brühe von Wein / etwas Weineſſig / Ingber / Pfeffer / Negelein / Muſcatenblumen / Cardomömlein und Pfefferkuchen / geuß es zuſammen über den Fiſch / und laß es auffieden / alsdann / wenn du ein wenig Mehl in Butter gebraten / und zu dem Fiſch gegeben / ſo laß ſie noch einmahl aufſieden / und richt es an.

7.

Ein Aal in gelber Brühe.

Ziehet den Aal ab / ſchneidet ihn in Stücken / nehmet Ingber / Pfeffer / Zimmet / Muſcatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn wohl ein (nachdem er zuvor abgeſotten iſt) gieſſet Wein darüber / thut Saffran daran / ſaltzets nach genügen / reibet einen Honig- oder Pfefferkuchen daran / und laſſts ſieden / daß es ein dickes Brühlein gewinnet / dann richtets an.

8.

Ein gebratener Aal.

Nachdem der Aaal abgezogen / und in Stücke zerſchnitten / nehmet Ingber / Pfeffer / Zimmet / Muſcatenblumen und Saltz untereinander / würtzet ihn damit ein / laſſt ihn 2. Stunden darinnen liegen; alsdann nehmet ihn heraus / leget ihn auf den Roſt / laſſt ihn eine Stund braten / begieſſet ihn mit Butter wenn ihr ihn anrichtet / drucket Citronen-Safft darüber / ſo iſt er gut. Wem beliebet / kan ihn auch mit Salbey ſpicken.

9.

Geſaltzenen Lachs zuzurichten.

Lege den Lachs in friſch Brunnwaſſer / laß ihn ein Zeitlang wäſſern / alsdann ſchneide das Fleiſch / ſo weit es vom Saltz angegriffen / ab / daß er fein roth läſſt / ſiede ihn in Waſſer ab / koſte ihn / daß er nicht zu ſaltzig ſey / hernach mache ein ſämtliche Brühe von Butter / Wein / ein wenig Eſſig und Pfeffer darüber. Man kan ihn auch in Butter braten; oder aber kalt aufſetzen.

10.

Geräuchter Lachs.

Man ſchneidet ihn in dünne Scheiben / leget ihn zierlich in eine Schüſſel / und iſſet ihn mit Pfeffer. Will man ihn aber braten / legt man ihn / nachdem er auch ſo dünn geſchnitten / auf ein darzu gemachtes ſauberes Blech / bratet ihn alſo auf Kohlen: Er muß aber / wann er nur weiß wird / vom Feuer genom̃en werden / ſonſt wird er zu hart: wenn er alſo mit Butter gebraten / giebet man ein wenig Weineſſig und Pfeffer darauf. Es iſt ein angenehm Eſſen.

11.

Ein Stuck Stöhr zu braten.

Schuppet / ſaltzet und beſtecket es mit Würtz-Negelein / laſſt es braten / und begieſſt es fleiſſig mit Butter / daß es fein ſafftig bleibet. Wann es gar iſt / ſo nehmt es vom Spieß / leget es in einen Topff / laſſt es einmahl mit Wein / ein wenig Eſſig / Zimmet / Muſcatenblüh und etwas geriebenen Brod und Butter aufſieden / ſo iſt es gut.

12.

Stöhr zu ſieden.

Schuppe und ſiede ihn in friſchem Waſſer und Saltz gantz gemach und langſam ab / ohngefehr einhalb Stunde. Wann er nun gar / ſo laß das Waſſer gantz ablauffen / lege ihn in die Schüſſel / gib klare Butter darüber / beſtreue ihn mit Peterſilge / und gib Senff darbey.

13.

Stockfiſch in Butterbrühe.

Wenn der Stockfiſch wohl geſchlagen / genugſam gewäſſert und gewaſchen / läſt man ihn abſieden / doch / daß er nicht zu hart werde / ſeihet das Waſſer rein ab / thut ihn in eine Schüſſel / ſo dir beliebet / kanſt du ihn ein wenig mit Mehl einbrennen / daß er etwas dick wird / thue ein gut ſtück Butter darzu / rühr es um / biß die Butter geſchmoltzen / ſaltze ihn was nöthig / und gib ihn zu Tiſch.

14.

Stockfiſch mit ſüſſem Rohm.

Wann er bereitet / wie oben gemelt / und abgeſotten / thue ihn auf die Schüſſel / gib ſüſſen

Milch-

Milchram darüber / und ein gut Stück Butter / Pfeffer / Semmel Krummen darzu / laß es durch-ſieden / und wenn du ihn anrichten wilt / ſo ſaltze ihn / ſo viel nöthig. Diß muß man allezeit in acht nehmen / daß man den Stockfiſch nicht ehender ſaltzet / biß er ſoll aufgegeben werden / dann ſonſt wird er hart.

15.

Schollen oder Platteiſſen mit grünen Erbſen.

Säuber die Schollen / thu ſie in einen Keſſel / gieſſe gelinde Waſſer daran / laß ſie ſieden / dann thue die ſchuppichte Haut und was unnutz darvon / lege ſie in einen Tiegel / nimm ausgemachte grüne Erbſen / laß ſie abſonderlich in Röhrwaſſer ſieden / ſchütte die Erbſen ſamt ihrer Brühe über die Schullen / thue Butter / klein geſchnittene Peterſill / Gewürtz darzu / und laß noch ein wenig ſieden / saltz es / und richte ſie an.

16.

Gefüllte Grundel zu machen.

Nimm ein halb Maaß friſche Grundel / waſche ſie ſauber / thue ſie in ein Geſchirr / nimm ein halb Maaß ſüſſe Milch / ſchlage 5. Eyer darein und ein wenig geriebene Semmel / thu die lebendige Grundel darein / laß ſie wohl anſaugen / biß ſie dick werden / darnach ſeyge es ab / ſetze geſchwind ein Fleiſch-Brüh über das Feuer / laß es ſieden / thue die Grundel hinein / laß ein wenig ſieden / fange ſie dann heraus auf eine Schüſſel / und gib ſie warm auf den Tiſch.

Das IX. Capitel.

Von allerley Vögeln und Geflügelwerck.

1.

Auerhahn zuzurichten.

Rupffet den Auerhahn biß auf die Füß und Kopff fein ſauber / nehmet ihn aus : nehmet dann Ingber / Pfeffer / Negelein / Zimmet / und Muſcaten / würtzet und reibet ihn wohl inn- und auswendig damit / laſſet ihn 2. Tag auf einer Schüſſel im Keller liegen: Wann er alt iſt (welches man am Magen erkennen kan) ſo klopffet ihn wohl mit einer Keule. Ehe man ihn bratet / ſaltzet man ihn und läſſet ihn im Saltz 2. Stunden ligen: Alsdann ſtecket man ihn an den Spieß / wie eine Ganß / bindet den Kopff und Füſſe mit einem Tüchlein ein / daß die Federn nicht verbrennen / begieſſe ihn mit ſiedendem Wein / und brenne ihn mit Butter / wann er alſo 4. Stunden gebraten / dann nimbt man Speck / ſchneidet und bratet den aus / laſſet es recht heiß werden / und begieſſet den Hahn damit / laſſet ihn noch ein Stund braten / darnach nehmet das dicke aus der Pfannen / gieſſet Malvaſier oder ander guten Wein / Roſen-Eſſig / Fleiſchbrüh / Zucker / Citronen-Safft / auch klein geſchnittene Citronenſchalen darein / laſſet es kochen; Wem beliebet / kan auch Lebkuchen / Negelein / Zimmet und Weinberlein darzu nehmen ſamt geſchnittenen Mandeln / bindet alsdann dem Hahn den Kopff und Füſſe auf / ziehet den Hahn ab auf eine Schüſſel / gieſſet die Brühe darüber / und beleget ihn mit Citronenblätzlein. NB. Wann der Hahn ſehr alt wäre / kan man ihn anfangs / nach dem klopffen zwey oder drey Nacht in Eſſig liegen laſſen / welches ihn mürbe macht.

Auf ein andere Art.

Nachdem der Auerhahn / wie oben gemelt / zubereitet / läſſet man ihn vorher / ehe er gebraten wird / ein wenig in einem Keſſel ſieden / alsdann ſpicket man ihn / und läſſet ihn gemächlich braten / beſtecket ihn mit Negelein / und Zimmet / machet hernach eine Brühe mit einem geſottenen und geſtoſſenen Leberlein / Lebkuchen / guter Fleiſchbrüh / Negelein / Pfeffer und Triſnet darüber.

2.

Eine Ganß wie ein Auerhahn zu bereiten.

Nim̄ ein Mittelmäſſige Ganß / ſo nicht zu fett noch mager iſt / gieß ihr ein Glaß voll Roſen-Eſſig in den Hals / henge ſie bey dem Kragen auf / biß ſie erſtarret: Alsdann rupffe ſie / laß den Kopff und Füſſ daran / allein ſchneide die Haut zwiſchen den Klauen heraus / ſchneide die Ganß auf / nimm das Eingeweyd heraus / waſche ſie mit Waſſer ſauber aus / letzlich mit Wein / Gewürtz und Saltz / und laß ſie eine Nacht alſo ſtehen: Endlich brate ſie wie einen Auerhan / und mach ein Brüh darüber / wie oben gemelt.

3.

Rebhüner zu braten.

Wann ihr ſie rupffet / ſo laſt den Kopff unberupffet / waſchet ſie etliche mahl mit Wein und Eſſig aus / ſaltzet und reibet ſie mit Gewürtz / bratet ſie fein langſam / begieſſet ſie mit Butter / beſtecket ſie mit Zimmet und Nägelein / wann ſie gebraten / legt ſie in eine Schüſſel. Alsdann machet eine Brüh mit Butter / Citronen-Safft / Gewürtz &c. und richtets über die Rebhüner. Man kans auch ohne Brüh / allein mit Butter

begoſſen auf die Taffel geben / und mit Citronen-ſafft betreuffeln. NB. Wann der Rebhüner viel ſeynd / kan man etliche ſpicken / und etliche nicht/ dann etliche Leuthe eſſen nichts geſpicktes.

Eine Brühe über die Feld=Hüner.

Nehmet ein Schnitten weiß Brod / röſtet und laſſet es mit Fleiſchbrühe aufkochen / zwinget es durch einen Durchſchlag / gieſſet Wein daran/ und ein wenig Eſſig/ Ingber / Pfeffer / Muſcatenblüh / Saffran / Zucker und Zimmet / drucket auch von einer Citrone den Safft daran. Das Rebhun aber/ indem es bratet/ beſtecket mit Zimmet und Nägelein / wann es gar iſt / richtet die Brühe darüber an/ und beleget es mit Citronen-Scheiblen.

4.

Eine Brühe über Reb=und Haſel-Hüner/ welche man auch über Tauben gebrauchen kan.

Nimm ein wenig Fleiſchbrühe und Wein/ Holder-Eſſig / auch Zucker / Zimmet / Negelein/ Cardomömen und Pfeffer / thue darzu das trübe aus der Brat-Pfann/ und laß es miteinander ſieden/ dann geiß es über die Hüner / ſie mögen nun gebraten oder geſotten/ ſeyn.

5.

Hüner in brauner Brühe.

Nehmet die zubereitete Hüner / bratet und leget ſie in eine Schüſſel: Nehmet dann Rocken-Brod/ſo gerieben und in Butter geröſtet iſt/ gieſſet etwas Wein oder Malvaſier daran / auch thut Negelein / Ingber / Pfeffer / Cardomömlein/ ein wenig Roſen-Waſſer/ Zucker und Saltz darein/ laſſet es kochen / und richtet es über die Hüner an.

6.

Einen guten Cappaun zubereiten.

Nimm ein guten Cappaun /putze ihn ſauber/ ſpicke ihn wohl mit Negelein/ Zimmet / und Limonienſchalen/thu ihn in ein ſaubern Hafen / gieß halb Wein und halb Waſſer daran/ auch nimm darzu Muſcatenblühe / Ingwer / Pfeffer / der gantz iſt/ laß ihn fein gemächlich ſieden/ biß er gar iſt/ alsdann gieb ihn auf eine Schüſſel / und ſtreue Peterſill darüber.

7.

Ein andere Art / einen Cappaun zu ſieden.

Nehmet ein abgeputzten Cappaun/ füllet ihn mit 12. Auſtern / und nehmet ein Stuck Butter und Zimmetſtup / wie auch ein wenig Muſcaten-Blüh darzu/nähet ihn alsdann zu/thut ihn in eine Pfann oder Hafen / gieſſet Waſſer daran / und ein wenig Saltz/ weilen die Auſtern ohne dem geſaltzen ſeynd/ laſt ihn fein ſieden/ biß er weich wird/ macht dann eine gute Brüh von 4. Sardellen und Butter/ und richts darüber an.

8.

Junge Hüner einzumachen.

Nimm Hüner/ ſo viel du wilt / zerlege ſie in Stücken/ thu ſie in einen Tiegel / ſaltze ſie ein wenig/und gieß halb Wein halb Fleiſchbrühe daran/ thue darzu Muſcatblüh / Ingber/ Pfeffer/ 2. oder 3. Lorbeerblätter / ein wenig Roſmarin / Butter und geriebene Semmelbrößlein / laß nicht zu lang ſieden/ daß ſie nicht zu weich werden / man kan ſie auch mit Saffran gelb machen / und alsdann anrichten.

9.

Eine gute Füll zu gebratenen Hünern.

Nimm Brieſel / überbrühe ſie/ hacks klein/ röſte es mit gehackten Krebſen/ hacke auch die Lebern von den Hünern darunter/ röſts wohl miteinander/ nimm eingeweichte Semmel und etwas Milchram darzu/ wie auch ein paar Eyer / miſche es wohl/ und fülle die Hüner damit/ brate ſie alsdann ſchön braun/ begieſſe ſie mit Butter/ ſo werden ſie gut.

10.

Wilde Endten zu braten.

Man rupffet die Endten / ſchneidet ihnen Kopff und Flügel ab / ſpicket ſie an etlichen Orten/ ſtecket ſie an Spieß und bratet ſie mit fleiſſigem begieſſen. Die Brühe daran machet man von etwas Eſſig/ Saltz/ Waſſer/ Weinbeerſafft / Gewürtz und Pommerantzen-Schalen. Wollet ihr aber eine ſüſſe Brühe machen / ſo bereitet ſie von Zucker/ Wein/ etwas Weineſſig/Gewürtz / Negelein/ Pfeffer und Saltz / leget ihr ſie aber trucken in die Schüſſel/ ſo ritzet und ſtechet ſie etwas über die Brüſt/ ſtreuet etwas Saltz/ und tröpffelt Citronen-Safft darüber / welches die beſte Brüh iſt.

11.

Eine Brüh über gebratene Endten.

Nehmet Eſchallotten / kochet ſie in Waſſer ab/ und wenn ihnen der ſtärckſte Geſchmack vergangen/ ſo thut geröſte Semmel / ſo in Wein geweicht / und durch einen Durchſchlag getrieben/ Wein und ein wenig Eſſig / Negelein / Pfeffer und Zucker darzu / auch Saffran/um die Farbe zu geben. Wann nun die Endten gebraten / und die Brüh geſotten / richtet man ſie über die Endten an. Auf ſolche Art kan man auch die Gänſe zurichten.

12.

Schnepffen zu braten und zuzurichten.

Man pflücket dieſe Vögel trucken / und ziehet ihnen die Haut vom Kopff/ hernach ſtöſſet man ihnen den Schnabel mitten durch den Leib / und nimt ſie aus /ſpicket ſie und ſtecket ſie an den Spieß: Dieſen ſtöſſet man bey den Schenckeln ein / daß er bey den Flügeln wieder ausgehet. Hernach bra-

brätet und begieſſet man ſie fleiſſig/ leget dann zwey Schnitten geröſt Brod in die Bratpfanne/ damit das Abtropffen der Schnepffen darauf falle. Endlich/ machet man ein kurtze Brühe von Weinbeerſafft/ Saltz und Gewürtz/ worinnen man das Brod aufquellen läſſet / ehe man die gebratene Schnepffen darauf leget. Wann man ſie aber ausnimmt / muß ihr Eingeweyde zugerichtet werden/ wie folget:

Den Magen thut man weg: die Gedärme hacket man klein/ und thut darunter Muſcatenblumen/ Pfeffer/ Negelein / ein wenig Citronenſafft / dann brätet man es in Butter / und thut darunter ein wenig Semmel ſo gerieben / und ſchmieret es auf Semmelſcheiben/ ſo in Butter gebraten.

Oder:

Nehmet das Ingeweyde/ hacket / und bratet es ein wenig in Butter/ nehmet auch ein wenig geriebene Käſe / und etwas gerieben Rockenbrod: wann es zuſammen gebraten / ſo gieſſet ein wenig Wein daran / auch Ingber / Pfeffer / Negelein / Muſcatenblumen und Cardomömlein / machet es mit Citronen ſauer/ thut ein wenig Zucker darzu / und richtet es über die gebratene Schnepffen an.

Das X. Capitel.

Von allerhand Braten.

I. Einen Hirſchzemmer zu braten.

Zieht die zähe Haut mit einem Meſſer ab/ wie man einen Haaſen abſchelet / ſchneidet langen Speck/ ſaltzet und würtzet ihn tieff durch/ ſtecket ihn an den Spieß / laſſt ihn zu genügen braten / und richtet ihn an. Wollet ihr ihn in dem erſten Gange geben/ ſo machet eine Brühe darüber/ wie folget:

Nehmet Fleiſchbrühe / und die Brühe aus der Pfannen/ doch / daß es nicht zu fett iſt/ und ein wenig Wein / Eyer und Citronenſafft/ oder Holderesſig/ thut Ingber/ Pfeffer/ Negelein und Cardomömen darzu/ leget den Braten in die Schüſſel/ gieſſet die Brüh / nach dem ſie gekochet/ darüber/ und beleget ihn mit Citronſcheiben.

2. Ein Reheſchlegel zu braten.

Nachdem der Reheſchlegel abgezogen und geſpicket / ſaltzet und reibet man ihn mit Pfeffer/ brätet ihn am Spieß mit fleiſſiger Begieſſung/ daß er fein ſafftig bleibet: darnach nimmt man Zuckerbrod/ Negelein / und klein geſchnittene Citronenſchalen/ beſtreuet ihn damit/ und gibt ihn mit Butter zu Tiſche.

3. Ein ſauren Rindsbraten.

Nehmet einen dicken Riemen vom Hinterviertel aus dem Ochſen/ laſſet ihn 8. oder 10. Tage in Eſſig liegen ſpicket ihn alsdenn / und reibet ihn wohl mit Saltz/ Ingber/ Pfeffer und Negelein/ laſſet ihn zwey Stunden darinn liegen/ ſtecket ihn an einen Spieß/ und begieſſet ihn etlichmahl mit Butter / laſſet ihn langſam braten / machet eine Brühe darüber, wie folget:

Bratet eine Semmelſcheibe/ gebt Wein und Fleiſchbrühe darauf / laſſet es ſieden / dann treibet es durch einen Durchſchlag / thut darzu Pfeffer / Negelein / laſſet es kochen / und ſtreuet Citronenſchnittlein darüber. Wem beliebet / der kan an ſtatt Citronenſchaalen Cappern nehmen.

4. Gebratene Schöpßkeule mit einer Brühe.

Wañ die Keule oder Braten gar iſt/ ſo ſchneidet Schalloten gantz klein / nehmet das Dicke aus der Bratpfanne/ thut darzu Pfeffer/ Ingber/ Negelein/ und drucket eine Citrone darein / ſiedets/ leget alsdann den Braten in die Schüſſel/ und gieſſet die Brühe darüber: Oder nehmet das Dicke aus der Pfannen / gieſſet Roſeneſſig / Zucker/ Gewürtz/ und klein geſchnittene Citronenſchalen / und läſſts aufkochen.

5. Ein gewickelt Bretlein von Rindfleiſch.

Nimm Rindfleiſch / ſchneid es fein dünne in breite und länglichte Stücke/ klopffe es/ daß es mürbe wird/ lege es 4. Tage in Eſſig/ darnach ſaltze und beſtreue es mit Pfeffer und gehackten Speck/ ſamt etwas Roſmarin / wickle es übereinander / lege es in eine Bratpfanne / oder ſtecks an Spieß / oder aber laß es in der Pfann im Ofen braten.

6. Ein zahme Schweinskeule / wie ein wilde zuzurichten.

Man nimmt eine Keule von einem Schwein ſamt dem Fuß / klopffet ſie wohl / daß ſie mürbe wird: dann ziehet man die Haut oder Schwarten davon/ der Fuß muß aber rauch bleiben. Alsdann nehmt geſtoſſene Wachholderbeer / geſtoſſenen Pfeffer und Saltz/ reibet den Braten ſtarck damit / leget ihn hernach 14. Tag oder länger in Eſſig / bratet in hernach am Spieß/ und macht eine Brüh darüber/ wie über das Wildbreth.

Das XI. Capitel.

Von Sultzen und Gallerten.

I.
Frantzöſiſche Sultzen.

MAn nimmt Kälberfüſſe / ſo viel man will / brühet denſelbigen die Haare ab / und ſchneidet ſie in der Mitte voneinander / thut die gröſte Knochen heraus / und ſchneidet vornen die blutige Klauen ab: hernach ſo wirfft man ſie in kaltes Waſſer / wäſcht ſie fein ſauber ab / und gieſſet offt Waſſer daran: dann nimmt man ſie heraus / ſäubert ſie in warmen Waſſer / daß ſie fein ſchön weiß werden / leget ſie dann wieder in kaltes Waſſer / und wechſelt ſo offt damit um / biß das Blut und Fett / ſo viel möglich / darvon komme / inſonderheit muß kein Fett daran bleiben / weil ſelbiges von allen Gallerten abgeſondert werden muß.

Nachdem nun die Füß ſchön weiß / und vom Fett und Blut gereiniget / thut man ſie zuſammen in einen ſaubern Topff: zu dieſen Füſſen thut man auch eine Henne / Cappaun oder Hahn / mit einem Stücklein Kalbfleiſch; jedoch alles ohne Saltz / läſſts miteinander gantz verſieden / und nimmt den Schaum fleiſſig davon ab. Wann man nun alles zerſotten / und das Fleiſch zerfallen iſt / ſo nimt man den Topff vom Feuer / laſſet die Brühe davon / durch ein grobes Tuch oder Härenſieb lauffen / druckt das Fleiſch wohl aus / daß alle gute Brühe davon komme / und nimmt alsdann alles Fett mit einer Feder davon oben fleiſſig ab.

Wann nun das Fett alles abgenomen worden / ſo thut mans wieder in den vorigen Topff / ſo aber zuvor ſauber ausgewaſchen werden muß / gieſſet darzu guten weiſſen Wein / ſo ein wenig ſäuerlich ſeyn ſoll / thut darzu Zucker / Zimmet und Negelein / läſſts wieder ſieden / biß man vermeinet / daß die Gallert dick und ſtehend werde / welches man leicht probiren kan / wann man ſpühret / daß die Brühe zwiſchen zweyen Fingern kleben bleibet / oder / wann man etliche Tropffen davon auf einen kalten zinnern Teller fallen läſſet / und dieſelbigen bald beſtehen / dann dieſes ein Zeichen iſt / daß ſie genug eingeſotten. Ferner / tropffet man Citronenſafft darein / jedoch nur ſo viel / daß es ein guten angenehmen ſäuerlichen Geſchmack darvon bekommet / und es nicht zu ſauer werde. Hernach thut man ſie vom Feuer / wann ſie in voller Hitze iſt / und gieſſet das Weiſſe geſchlagene vom Ey darein: dieſes macht die Sultze klar / und treibet das Fett ab. Das Weiſſe vom Ey aber muß zuvor mit einem Birckenrüthlein wol geſchlagen werden.

Nachdem nun die Brühe vom Sood ſich ein wenig geſtillet / ſo gieſſet man ſelbige durch einen härin Sack / und muß zuvor von beſagter Brühe alles Fett und Unſaubere abgezogen / und alles gemächlich / nur als ein dünner Faden durchgeſiehen werden / und kan man dieſes Durchſeihen noch einmahl wiederholen / weil es im Anfang ein wenig trübe durchlauffet; dann je öffter es durchlauffet / je klärer die Sultz wird. Dieſes Durchgieſſen ſoll auch nahe beym Feuer / oder warmen Ofen geſchehen / damit es deſto lieber durchlauffe / und nicht ſo bald geſtehen könne. Dergleichen Sultzen oder Gallerten macht man auch von mancherley Vögeln; zu dieſen ſollen aber allezeit magere und keine fette erwählet werden.

2.
Ein ſchöne marmorirte Sultze.

Man nimt von vorbeſagter zugerichter Gallertbrühe / thut darein Saffran / ſo hat man ein ſchöne durchſichtige / goldgelbe Farb. In einen andern Theil macht man rothen Rübenſafft oder Breſilgenholtz / ſo wird es roth. Violenbraun wird es von Kornblumen oder Leckmoß: Grün von Fenchel / oder von Creutzberen / das Safftgrün. Blau von Nußſchalen / weiß von geſtoſſenen Mandeln.

Dieſe gefärbte Gallerten müſſen ein jede beſonders gefärbt und in flache Schüſſeln / oder tieffe Teller ausgegoſſen / hernach in Stücklein / nach Belieben / gleich wie Blumen / Wappen / Nahmen ſind / ausgeſchnitten / und zierlich unter / neben oder aufeinander geleget / ja / auch gar wie zugeſpitzte Säulen zur Taffel bey dem Confect aufgetragen / und andere kalte Eſſen damit gezieret werden.

Wolte man die Sultze wie ein Marmor machen / ſo nimmt man eine überzierte Tartenpfanne / gieſſet in dieſelbige die Farbe / welche beliebet / eines Fingers breit / läſſets erkalten / hernach wieder ein andere drauf / und mit den andern Farben ſo fort an. Wann es nun genugſam aufeinander geſtanden und kalt worden / ſo tunckt man die Pfanne mit dem Boden / und ſo weit dieſelbe von der Gallert voll iſt / in warmes Waſſer / ſo löſet ſich die Gallert rund um ab / daß man ſie heraus ſtürtzen kan auf ein weiſſes Papier / mit einem Meſſer in Stücklein nach Belieben zerſchneiden / und damit die Schüſſel zu zieren / oder andere Sachen daraus machen / ſo wird ſolches ſchön / und wie ein Marmor ausſehen. Von dieſer Gallert gieſſet man auch in ausgehölte Citronenſchalen: wann ſie alsdann geſtanden / und kalt genug worden / ſo ſchneidet man ſie in 4. Theile / zieret damit die Schüſſeln und andere Sachen.

3.

Ein angenehmes Schau-Eſſen von Gallert.

Man läſſet von weiſſem ſauberen Glaß einen runden Boden/der ſo weit oder groß/als die Schüſſel iſt/ſchneiden/über dieſen gieſt man alsdann die vorige Gallert/ohngefähr eines Fingers dick. Zur Zeiten des gläſernen Bodens aber läſſt man ein kleines Loch machen / verkleiſtert es mit Papier / oder andern Sachen / und gieſſet alsdann erſt die Gallert darauf. Nachdem man es nun zu Tiſche tragen will/ ſo machet man dieſes Loch wieder auf/ und gieſſet durch einen Trichter klares Waſſer in die Schüſſel/thut darein kleine lebendige Fiſchlein; dieſe werden im Waſſer umlauffen/ und durch die Gallerte können geſehen werden. Sie muß aber/ wie leicht zu achten/ſchön durchſichtig und klar ſeyn.

4.

Eine gute Sultze von Kalbfleiſch.

Man nimmt ein vorder Viertel von Kalbfleiſch/hauet es in drey unterſchiedene Stück; man muß aber keinen Knochen entzwey brechen/ nimmt alles Fett davon ab / ſo rein als man immer kan / wäſchet es 5. oder 6. mahl in friſchem Waſſer/und und läſſet es im Waſſer bey 4. Stund lang liegen/kochet es hernach in reinem Waſſer/biß es fein rein und ſauber iſt / ſchäumet es wohl ab/nimmt es alsdann vom Feuer / und thut es in einen andern Topff mit einem Häſelein voll weiſſen Wein / und ſo viel Brühe als Wein/ſetzet es wieder zum Feuer/und ſo offte/als Schaum aufkommet/ſchäumet man es ab/ſetzet es hernach über ein gelindes Feuer 6. oder 7. Stunden lang wohl zugedecket/ wañ es probieret/ wie oben gedacht/und dick genug gefunden wird / daß es klebet und geſtehet / nimmt mans vom Feuer / ſeihet es durch/ läſſt es kalt werden/und thut oben alles Fett davon/was ſich aber auf den Grund geſetzet hat / iſt gut zum färben und würtzen.

5.

Eine ſchöne rothe Sultz zu machen.

Man nimmt von vorgemelter dünnen Gallert ein Mäßlein/ den vierdten Theil dieſes Mäßleins puren Wein/und ein halb Pfund Zucker/ etwas Zimmet/ Muſcatnuß und Negelein; hernach nehmt ein oder zwey Tücher / ſo mit Torna Solis gefärbet/und bey dem Feuer wohl getrocknet ſeyn/ auch mit einem Stäblein der Staub davon ausgeklopffet und gereiniget / thut die in die zugerichte Gallert/ſetzet ſie zum Feuer / biß ſie gut und warm werde / preſſet oder drücket die Tücher wohl aus / biß man ſiehet/daß es genug gefärbet ſey / alsdann thut man das Weiſſe von 6. Eyern wohl geklopffet und gerühret hinein / biß es gekocht iſt/nimmt ſie vom Feuer / läſſts durch ein hären Säcklein lauffen in eine Schüſſel/und geſtehen.

6.

Ein ſchöne weiſſe Gallert.

Man nimmt ebenmäſſig ſo viel von voriger Gallert/ſo viel Zucker/und nur ein wenig Gewürtz/ wegen der Farbe/ und kochet es mit Eyerweiß / läſſet es durch den Beutel lauffen.

7.

Eine Sultze von Hirſchhorn.

Man nimmt zwey Quartier ſauber Waſſer/ und 12. Loth Hirſchhorn / machet das Waſſer warm / thut das Hirſchhorn hinein / und läſſet es über Nacht auf warmer Aſchen darinnen weichen / kochet es ſo lange / biß daß man es in einem Löffel an den Händen gantz klebig befindet ; ſeihet es alsdann durch / ſchüttet ein halb Pfund Zucker darzu / auch wohl etwas mehr / und ein wenig Roſenwaſſer / einen Löffel voll Zimmetwaſſer / den Safft von 6. Limonien / und 2. Gran grauen Ambra/ ſetzet es alſo über gelindes Feuer / biß daß es gallericht werde / und thuts hernach in ſubtile Gläſer.

8.

Eine Gallert von Aepffeln.

Man nimmt Aepffel / und ſcheelet ſie / ſchneidet ſie länglicht ins Waſſer/ laſſet es ſieden / biß das Waſſer ſtarck von den Aepffeln werde / zwinget ſie durch/und zu einem jeden Pfunde des Saffts nimmt man ein Pfund feinen Zucker / und kocht alles zuſammen : darnach nimmt man ein wenig Pomerantzenſchalen / in kleine Stücklein geſchnitten/ darein / und wenn es bald dick iſt / ſo gieſſet man ſo viel Limonienſafft darein / als man vermeinet / daß es genug ſey / und läſſet es noch ein wenig ſieden.

9.

Eine gute weiſſe Sultz von Mandeln.

Man ſtöſſet die Mandeln/ wie eine Mandelmilch / nimt hernach Hauſenblaſen/nachdem man viel oder wenig machen will / ſiedet dieſelbige in friſchem Waſſer / thut deſſelbigen Waſſers ein wenig in eine zinnerne Schüſſel heraus / und ſiehet / ob es gern geſtehet : hernach ziehet man die Mandeln mit aus / wann es nimmer warm iſt / und läſſet es geſtehen zu einer Sultze. Dieſe Sultz iſt kräfftig und gut ; man mag aber zuvor ins Waſſer ſchönen weiſſen Zucker thun / damit es fein ſüß werde.

10.

Eine kräfftige Cappaunen-Sultze.

Man nimmt einen magern Cappaun / brühet / und ſäuberet ihn / thut das Eingeweyd heraus/ und wäſchet ihn hernach inwendig mit Wein fein ſauber aus. Wann dieſes geſchehen/ ſo thut man ihn in eine zinnerne Kanne / vermacht den Deckel wohl mit Taig / thut aber darzu ein wenig Galgant/ und ein Stücklein Zimmetrinde/ſetzet alsdañ die Kanne in einen Keſſel mit ſiedenden Waſſer/ läſſet es fünff gantzer Stunden aneinander ſieden / ſo gibt

ſo gibt es ſelbſten eine Brühe / derowegen ſoll man kein Waſſer daran thun. Nachdem es nun geſotten / ſo macht man die Kanne auf / gieſſet oder ſeihet es durch ein ſauberes Tuch in eine Schüſſel/und läſſet es im Keller oder kalten Ort geſtehen/ ſo wird es wie eine Sultze. Dieſe iſt ſehr gut und kräfftig.

11.

Eine gute Fiſch-Sultze.

Nehmet Karpffen/weidet ſie aus/ waſchet ſie wohl / thut die Zung und das Gehirn heraus/weil ſolches den Gallerten ſchädlich iſt. Dieſe Karpffen leget mit Schleihen / welche eben alſo bereitet ſind/wie auch mit den Gräten und Schuppen/davon das Fleiſch genommen/in einen neuen Topff/ laſſet alles zuſammen ſieden / und ſolche Brühe durch ein härin Tuch lauffen ; hernach thut alles mit geriebenen Hirſchhorn und Hauſenblaſen in den Topff/ und laſſet es lange Zeit wieder ſieden. Nach dieſem laſſet die Brühe von neuen wieder durchlauffen/und thut alles Fett fleiſſig darvon/gieſſet die Brühe wieder in den Topff / und leget Zucker und Gewürtz in einem Säcklein darein / kläret und ſeihet ſie durch. Man kan ſie auch perfumiren/ und/wie oben gemelt / auf mancherley Art färben.

12.

Eine gute Sultze zu machen.

Nehmet jung Schweinen Fleiſch / ſo viel ihr wollet/Kälber-und Schweinfüſſe/ſäubert ſie/ und gieſſet Wein daran/daß es über das Fleiſch gehet / ein wenig Eſſig / Malvaſier / gantz Gewürtz/ Ingber / Pfeffer / Galgant/Saltz/Muſcatenblumen / Saffranblumen bindet es in ein Tüchlein hänget es in die Brühe/uñ laſſet es ſieden: wañ das Fleiſch meiſt geſottē/ ſo ſalzet es/würtzet es/daß es ſchön hell wird. Wañ es nun gar iſt/ſo ſeihet die Brühe herab/decket das Fleiſch zu/daß es fein warm bleibet/ thut in die Brüh Pfeffer/Ingber / Zucker Cardomomen / und laſſet die Würtze in der Brüh noch eine Weil ſieden ; darnach ſeihet ſie durch ein härin Tuch oder Sieblein / leget Flachs oder Baumwolle darein/ſo hänget ſich das Fett daran. Laſſet die Brüh zuvor ſich ſetzen / ehe ihr ſie ſeihet / darnach leget das Fleiſch in eine Schüſſel / laſſt es ein wenig erkühlen / ſtreuet darüber Zimmet/ Corinten / gieſſet die Brühe darüber / thut abgezogene Mandeln darauf / und ſetzet es an einen kühlen Ort/daß es erſtarret.

13.

Eine Milch-Sultze.

Nehmet ein Seydel Kern oder Milchrahm / 8. Eyerdotter/ Roſenwaſſer und Zucker / machet einen Eyerkäſe / gieſſet ihn in ein Model/das über ſich ſtehet / und laſt ihn wohl ertrucknen/ hernach nehmet das Weiſſe von 8. Eyern/klopffet es wohl/ laſſet anderthalb Seydel Milchram ſieden /gieſſet Roſenwaſſer und Zucker daran ; wann der Rahm ſiedet / ſo gieſſet das Eyerweiß ſchnell hinein / ſetzet den Eyerkäſe in eine Schüſſel / beſtecket ihn mit Mandeln / laſſet die Milch vorher wohl kühlen/ ſonſt zerfähret der Eyerkäſe / gieſſet die Milch daran in die Schüſſel / ſetzet ihn an einen kühlen Ort/ſo geſtehet es. Wem beliebet/kan die Mandeln vergulden/es ſtehet ſchön.

Das XII. Capitel.

Von Paſteten.

I.

Paſteten mit Wildbreth und groſſem Geflügel.

NEhmet Mehl/5. Eyer und ein wenig Butter/laſſt es auf dem Ofen zergehen/nehmet auch Saltzwaſſer/laſſt es ſieden / machet einen ſtarcken Taig/wälgert ihn/ als ein Finger dicke / ſo groß / daß das Fleiſch darinnen Raum hat / nehmet das Fleiſch/es ſey Wildpreth / Kälberſchlägel/Calicutiſcher Hahn / oder anders/ſpicket es / würtzet und ſaltzet es / leget es auf den Taig / darnach ſchneidet einen Taig/ machet ihn eines Fingers dicke/ und drey Finger breit leget ihn um das Fleiſch herum / daß es ſtets liegen bleibet / drucket es feſt an den Boden / wie gebräuchlich / überleget das Fleiſch oder was es iſt/mit Limonienplätzlein/thut Gewürtz / Lorbeerblätter und Roſmarin darzu ; Nehmet den Taig/wälgert ihn/und leget ihn über das Fleiſch / klebet es wohl auf den Boden/ daß es keine Lufft hat/ ſchneidet wieder einen Taig 2. Finger dick / leget ihn neben herum / zieret ihn aus mit dem Rädlein / kehret die Spitzen hinter ſich und über ſich/und leget ihn in die Paſteten. Wälgert wieder einen Taig gantz dünne/ als ein groſſer Teller / formiret es mit dem Eiſen / ſo gut ihr könnet/und leget es auf die Paſteten/beſtreichet ſie/ und formiret ſie aufs zierlichſte/nachdem ſie mit Eyerdotter beſtrichen / ſchiebet ſie in den Ofen auf einem Blech/daß ſie backet: damit aber die Hitz nicht zu ſehr daran gehe / kan man Papier darüber deckē.

2.

Hüner Paſteten.

Machet einen Taig von Mehl / drey Eyern/ Butter und warmen Waſſer: die Butter muß aber in dem Waſſer / wann es heiß gemacht / zuvor ſchmeltzen / machet den Taig recht feſte / darnach machet eine Paſteten daraus / nehmet Kalbfleiſch / laſſts ein wenig ſieden / thut die Haut darvon / hacket es gröblich mit ein wenig Marck / alsdann legt es in die Paſteten/und thut Milchfleiſch vom Kalbe / Jngber/Pfeffer / Cardomomen und

Müſcatenblüh daran/ſaltzets/ ſetzet die Hüner/ welche wohl geputzt und gewürtzet ſeyn ſollen/ in die Paſteten/ gieſſet die Fleiſchbrühe darüber/thut Limonienſcheiben und Butter darein/macht die Paſteten zu/wie ſichs gebühret/ daß nichts heraus lauffen kan: blaſet es mit einem Federkiel auf/ und thut ſie in den Ofen/wann es halb gebacken/ ſo klopffet ein Ey mit Saffran/ und beſtreichet die Paſteten über und über/ ſetzet ſie wieder in Ofen/ und laſſt ſie nicht zu braun backen.

3.

Ein Paſtete mit jungen Hünern.

Machet ſie rein/ waſchet ſie wohl/und leget ſie in einen guten Taig dichte auf einander/ die ledigen Stellen/ füllet mit Hanenkämmen/Artiſchocken-Stühlen/ Morcheln und dergleichen aus/was ein guten Geſchmack hat/ leget ſo wohl zwiſchen/ als oben auf Butter/ Muſcatenblumen/ Pfeffer/ Saltz und ander Gewürtz/ befeuchtet es mit Roſenwaſſer Zucker und etwas Verjus, auch 2. oder 3. Eyerdottern. Es muß aber wol zuſamen geklopffet ſeyn: dann macht man ſie fertig/und backet ſie.

4.

Eine Schüſſel Paſtete.

Nehmet junge Hüner/Tauben/Vögel/Milchfleiſch oder Brieße/ Sauſieſen/ Fleiſchklümpgen/ und was einem jeden gefällt/untereinander/ ſchneidet die Hüner und Tauben in Stücken/ bratet ſie in Butter/ ſchneidet eine Schallotte/ und etwas Peterſilge darzu/daß ſie mit brate: würtzet es mit Muſcatenblumen/ Pfeffer/ Jngber/ und Saltz/ wie auch Butter und Citronen. Wann nun die Hüner ꝛc. halb gebraten ſeyn/ leget ſolches in eine Schüſſel/ und gebet etwas Wein und Fleiſchbrühe/auch Verjus oder Eſſig an/daß es eben darnach ſchmecket/alsdann machet einen Deckel von Butter-Taig/leget ſolchen darüber/gebet ihm oben und unten Feuer/ daß es gar backe/ darnach gebet es zu Tiſche.

5.

Eine Rindfleiſch-Paſtete.

Wann eine Keule vom Ochſen geſpalten/ ſo ſchneide davon ein Stück einer Hand breit/ und ſo lang/ als das Stück Fleiſch breit iſt/ klopffe es/ und lege es etliche Tag in Eſſig. Wann du es nun gebrauchen willt/ſo ſpicke es/ der Speck aber muß in Saltz und Pfeffer umgewendet werden/ lege es in einen Taig/ wie die erſte Paſtete beſchrieben iſt/ würtze es mit Pfeffer/ Muſcatenblumen/Negelein und Saltz/ thue ein gut Stück Butter// Citronenſcheiben/ Mandeln/ und was dir ſonſt gefällig/ darzu/ und laſſe es im Bäckofen gar backen. Wann ſie aber gar iſt/ ſo mache eine Brühe von Wein/ Fleiſchbrühe/ Butter und vorgemeldten Gewürtz/ laß es ſieden/ und gieß es oben durch einen Triechter/ ins Lufftloch hinein. Dieſes muß bey allen groſſen Paſteten in acht genommen werden/ daß/ wann ſie halb gar/ man oben mit einem Pfriemen oder ſpitzigen Meſſerlein ein Lufftlöchlein mache/ ſonſt berſten ſie unten auf.

6.

Eine Paſtete in einer Tarten-Pfanne.

Wann man nicht gleich kan zum heiſſen Backofen gelangen/ ſo nimmt man auch wohl die Tartenpfanne/ machet einen Taig von Butter/ leget den Boden/ und was einem jeden beliebet/ darein/ eine friſch abgeſottene Ochſen-Zunge in Scheiben geſchnitten/ Sauſieſen/ Fleiſchklümpen/ Milchfleiſch vom Kalbe/ Citronen/ Limonien/ Gewürtz/ Butter/ Auſtern/ Sardellen/ was man hat/ und was man will/ darüber junge Hüner oder Endten: Es muß aber alles zuvor in einer Pfanne in Butter gebraten werden/ daß es halb gar wird. Wann nun alles darzu bey der Hand/ ſo mache einen Deckel darüber/ gieb unter und über die Pfannen Feuer/ daß die Paſteten backe; wann es gar/ ſo gieſſe ein wenig Fleiſchbrühe/ Wein/ Butter/ und ander Gewürtz darzu.

7.

Eine Paſtete mit einer Kalb- oder Schaafs-Keule.

Nimm die Schaafs-Keule/ klopffe ſie wohl/ ziehe auch die Hant davon/ lege ſie etliche Tage in Eſſig/ zuvor aber reibe ſie mit Wachholderbeeren/ Saltz und Pfeffer. Dann/ ehe du ſie brauchen willt/ lege ſie ein wenig auf den Roſt/ und laß ſie braun werden/alsdann ſpicke ſie wohl/ und zwar tieff durch das Fleiſch/ es muß aber der Speck in Saltz und Pfeffer umgewendet werden; ſetze ſie alsdann in den Taig/ und thue Butter/ Gewürtz und Citronen-Schalen darzu/ auch Morcheln oder Schwämme/ befeuchtet ſie mit Wein/ und laſſt ſie gar backen. Wenn ſolches geſchehen/ ſo mache eine Brühe/ wie folget: Brate ein wenig Weitzenmehl in Butter fein braun mit einer Schallotte/ auch thue darzu Negelein/ Pfeffer/ Citronenſchalen/ halb Eſſig und halb Wein/ auch/ ſo du willt/ etwas Syrup/ und gieß es in die Paſtete/ dieſe kan man kalt oder warm geben. Man kan auch mit einer Schwein- oder Kälber-Keule eben ſo verfahren/ nur muß man die Schwein-Keule länger im Eſſig liegen laſſen. Wann es recht zubereitet/ gehet es offt für gut Wildbrät mit durch/ und kan man hierzu die Rehe- oder wilde Schweins-Klauen aufheben/ und wie bräuchlich/ auſſen an die Paſteten ſtecken.

8.

Ein kalte Paſtete vom Hirſchen.

Man kochet das Fleiſch ein wenig auf/ und leget es die Nacht über in rothen Wein und Weineſſig; ſpicket es gantz dicke/ und würtzet es mit Pfeffer/ Saltz/ Negelein/ Muſcatenblumen/ Muſcatnüß und Jngber/ bäcket es in einer tieffen Paſteten von groben Taig/mit einem guten Theil Butter/ und laſſet es wohl einziehen/ machet oben in der Paſteten ein Lufftloch/ und wann

man ſie aus dem Ofen nimmt / ſo richtet man ſie mit Butter und Weineſſig zu recht / verwahret ſie / und iſſet ſie kalt.

9.

Ein Karpffen-Paſtete.

Schuppet den Fiſch / thut ihn auf / würtzet ihn mit Pfeffer / Saltz und Ingber / ſamt Muſcatenblumen / laßt ihn eine Weil darinnen liegen / machet eine Paſteten von Taig / thut den Fiſch darein / ſchneidet Limonienſcheiben daran / auch Butter / Roſmarin und ander Gewürtz / und laſſet ihn backen.

10.

Ein ſchöne Fiſch-Paſtete.

Zu einer Fiſch-Paſtete kan man nehmen 4. Qvartier Mehl / 2. Pfund Butter / 8. Pfund Karpffen / etwas Auſtern / ein halb Pfund Speck / 2. Citronen / 5. oder 6. Eyer / auch / ſo man will / 3. Viertel Kalbfleiſch / und Gewürtz nach Belieben. Von Mehl / Butter und Eyern machet man einen Butter-Taig / wie ſonſt zum Blätter gebackenen gehörig / biß auf ein wenig Butter und ein paar Eyer / ſo man übrig läſſet: dann ſchneidet man die Karpffen in Stücke / und ſiedet ſie faſt ohne Saltz ab / wann ſie halb gar / bricht man die Köpffe darvon / und legt ſie abſonderlich; das Fleiſch aber ſäubert man von Schuppen / hacket es / und thut darzu alles / was erſt oben gemeldet / welches auch alles muß gehackt ſeyn / ohne die Auſtern; thut auch die übrige Butter und Eyer darzu / machet alsdann den Paſtetennapff fertig / thut das gehackte darein / leget die Köpffe zum gehackten hinein / macht die Paſteten zu / und läſſet ſie gar backen. Es iſt ein recht Fürſtlich Eſſen.

11.

Den kleinen Paſteten-Taig zu machen.

Zu 8. Paſtetlein muß man nehmen 1. Pfund Mehl / ein halb Pfund Butter / ſolches mit den Händen ſo lange reiben / biß ſich die Butter verliehret; dann nimmt man ein Achtel ſüſſen Rahm / machet es warm / rühret ſolches mit einem Ey zuſammen / knetet es ſo lange / biß daß / wann man es von einander ſchneidet / ſich Augen in dem Taige finden; dann theilet man ihn ab / läſſt ihn erſtarren / und formiret daraus die kleinen Paſtetlein.

Das gehackte darzu zu 8. Paſtetlein gehöret anderthalb Pfund Kalbfleiſch / das muß / wanns ein wenig gekochet / gehacket / und mit Weineſſig im hacken angefeuchtet werden; würtze es dann wohl mit Pfeffer / Cordamomen / Muſatenblumen / thue ein halbe Semmel / welche zuvor in ſüſſen Rahm geweichet / darzu / ſaltze es nach Belieben / und mach die Paſteten zu recht. Ein mehrers von guten Paſteten findet der Liebhaber in meiner Haus- und Land-Bibliothec / in dem Buch vom Kochen / im Erſten Theil.

Das XIII. Capitel.

Von den Tarten.

I.

Tarten- oder Torten-Taig.

DEr Tarten-Taig wird auf unterſchiedliche Arten gemacht / gemeiniglich nimt man zu den beſten Tarten den Blätter- oder Butter-Taig: wie derſelbe gemacht wird / iſt in meiner Hauß- und Land-Bibliothec beſchrieben worden.

Einen guten geriebenen Tarten-Taig machet man alſo: Nehmet 1. Pfund ſchön Mehl / und ein halb Pfund Butter / ſaltzets / reibet es mit den Händen / biß ſich die Butter im Mehl verliehret / alsdann ſchlagt ein Ey darzu / und ein wenig ſüſſe Milch / ſo laulicht iſt / machet einen Taig daraus / ſtopffet ihn aber nicht / ſondern knätet ihn allgemach / ſo lange / biß daß er / wann man ihn vonein-einander ſchneidet / Augen hat / ſo iſt er gut.

Einen Taig ohne Butter zu machen: Nehmet ein Pfund gut Weitzenmehl / thut es in einen Topff / und ſetzets in den Ofen / wañ ihr Brod backet / und laſſet es ſo lang ſtehen / wie das Brod / dann nehmet 2. oder 3. Eyer und ſüſſen Rahm / und machet einen Taig daraus. Thut aber auch darzu geſtoſſenen Zucker und Saltz. Es machet den Taig mürbe und gut.

Ein ander guter Torten- oder Tarten-Taig: darzu gehöret ein Pfund Mehl / 4. Löffel voll Waſſer / 3. Löffel voll Zucker: kochet erſt von dem Waſſer und Zucker einen Syrup / thut darzu ſo viel Butter / als zum Taige nöthig / wie auch das Mehl / und machet den Taig daraus: Oder nehmet gut Mehl / Butter / Roſenwaſſer / Zucker und Eyer / und machet einen Taig daraus / aber ſtopffet ihn nicht.

2.

Ein Mandel-Tarte.

Nehmet Zucker / ſtoſſet den klein / ſiebet ihn durch ein enges Sieb: dann nimt man ein Pfund Mandeln / davon die Haut fein abgezogen / ſtoſſet die klein / und gieſſet allemahl im Stoſſen einen Löffel voll Roſenwaſſer daran / daß ſie nicht öhlicht werden: Dann nimt man auf ein Pfund Mandeln / ein halb Pfund des geſiebten Zuckers und zwölff Eyer / als ſechs gantze und ſechs Dotter / rühret die Eyer und Zucker in einem Topffe wohl ab / daß der Zucker gantz zergehet / und einen Schaum machet; und muß ſolches rühren faſt bey zwey Stund währen: alsdann

dann gieſſet man es auf die geſtoſſenen Mandeln/ dergeſtalt/ daß man es allgemach mit denen Mandeln durchrühre / etwan einer halben Stunden lang/ damit es fein untereinander kome. Wann man es nun in eine Form gieſſet / muß man Broſamen von weiſſem Brod gar klein geſtoſſen unter den Täig nehmen/ und wohl einrühren ; denn dieſes Brod hält ſie/ daß ſie nicht niederfallen. Und muß es fein gelinde backen. Sol die Tarte groß ſeyn/ kan man von jedem/ ſeiner Maaß nach / mehr darzu nehmen.

3.

Auf ein andere Art.

Man ſcheelet ein halbes Pfund ſüſſe Mandeln/ und ſtöſſet ſie mit Roſenwaſſer/kochet ſie hernach in Rahm/ und wenn es kalt worden/ ſo nimmt man 8. Eyer-Dotter/ klopffet dieſelbige wohl durcheinander/und vermiſchet ſie mit dem Rahm und Mandeln/ und machet es mit Roſenwaſſer/ Muſcatnuß und Zucker/ Zimmet/ Negelein und Muſcatenblumen an/ thut auch etwas gerieben Weißbrod und Marck darzu/ ſo gibt es eine gute Tarte.

4.

Eine Marck-Tarte.

Nehmet 8. dutzet Mandeln/ ſcheelet und ſtoſſet ſie wohl/ feuchtet ſie an mit Milch: alsdann nehmet 3. hart geſotten Eyerdotter/ reibt ſie klein/ und thut ſie zu den Mandeln / wie auch ein Handvoll gerieben Weißbrod. Die Schale von einer Citronen wohl klein gerieben/ 1. Pfund Marck ; was am Marck abgehet / muß man mit Butter erſetzen: Man kan auch wohl gar nur Butter nehmen. Dieſes alles ſetzt man auf Kohlen/ und läſt es heiß werden/ und ſo bald es heiß/ nimmt man es vom Feuer/ und thut etwas Zucker nach Belieben darzu. Macht folgends einen guten Butter-Täig/ legt ihn/ wie ſonſt/ in eine Pfanne/ und thut vorgeſagte Materi darein/gebet unten und oben Feuer. Wenn der Täig gar / ſo iſt die Tarte fertig. Sie muß aber warm gegeſſen werden.

5.

Eine Frantzöſiſche Tarten.

Nimm faſt 3. Theil Mehl / anderthalb ſolchen Theil ſchönen Zucker/miſche es untereinander/ alsdann laß ein halb Pfund / oder ſo viel nöthig/ ungeſaltzene Butter/ zwey oder 3. Löffel voll Roſen-Waſſer / mache das Mehl und Zucker damit an/ daß er ein hübſcher Täig wird. Theile ihn in 2. theil/ und laß ihn recht erſtarren / mache den kleinſten Theil ſo groß als einen Thaler / thue das nachfolgend beſchriebene gehackte darauf/ und den andern Täig darüber/ nachdem er mit dem Eiſen zierlich ausgeſtoſſen / beſtreichs mit dem Gelben von einem Ey/ und laß es gemach backen.

Das Gehackte zur Tarten: Nimm ein Handvoll geſtoſſene Mandeln/ und ſo viel nöthig Semmel : weiche die Semmel in ſüſſen Spaniſchen Wein oder Malvaſier / rühre es zuſammen / und würtze es recht wohl/ gib auch ein wenig Roſenwaſſer darzu: Man kan auch ſonſten nach belieben ein Gebäcke machen von Weinbeeren/ Roſinen/ Brunellen und dergleichen.

6.

Aepffel-Torten.

Nehmet Borſtörffer oder andere gute Aepffel/ ſchneidet ſie entzwey/ thut die Kern heraus/ bratet ſie in Butter/ biß ſie braun werden; darnach ſtreuet gebratene Semel auf den Boden / auch geſchnittene Mandeln / Zucker und geſchnittene Citronenſchalen alsdann leget die Aepffel/ biß ſie voll wird/ und laſſet ſie backen. Wenn ſie ein wenig erhartet / ſo gieſſet Malvaſier daran / beſtecket ſie mit geſchnittenen Mandeln/ ſchneidet auch Citronenſchalen länglicht/ eines Meſſerruckens breit / und ſtecket ſie Bogenweiſſe auf die Aepffel. Es iſt ſehr köſtlich zu eſſen.

7.

Citronen-Torte.

Nimm 12. Eyerdotter / den Safft von zwey Citronen/ von einer Citrone die gelbe Schale gantz zerrieben/ Zucker und Butter; dieſelbe muß ſauber und etwas zergangen ſeyn; dieſes gibt man zuſammen in die Pfannen/ und läſſet es backen.

Oder man reibet die äuſſerſten Schalen von 4. Citronen/ auch 6. ſaure Aepffel / thut darzu 6. Eyerdotter/ ein wenig Butter/ geriebenen Zucker/ und für ein Pfennig geriebene Semmel / thut es in den Torten-Täig/ und läſſet es gar backen.

8.

Eine Krebs-Torte.

Siedet die Krebſe ab/ ziehet die Schild herunter/ und thut das inwendige heraus / dann nimmt man die gantze Krebſe ſtöſſet ſie in einem Mörſer zu einem Brey/ reibet ſie mit ſüſſem Rahm durch einen Durchſchlag ſo lange/ biß nichts von denen Krebſen mehr übrig iſt/ als die Schalen/ deñ thut das durchgeriebene in einen Tigel/ laſſet es kochen/ ſchüttet auch ein wenig Eſſig darzu/ daß es zuſammen laufft. Hernach leget man ein leinen Tuch in einen Durchſchlag/ und gieſſet es darauf/ daß die Molcken rein davon laufft. Ferner ein halb Pfund geſcheelte und mit Roſenwaſſer geſtoſſene Mandeln/ 3. Eyer/ wie auch ein halb Pfund Zucker darunter gemiſchet/ und eine viertel Stunde wohl zuſammen gerühret; hernach in die Form gegeben / und ſchmieret das unter gelegte Papier mit ein wenig Butter.

9.

Eine Rahm-Torte.

Man nimmt ein Seydlein ſüſſen Rahm / etliche Eyerdotter/ welche mit Roſenwaſſer wohl geklopffet ſeyn/ und etwas Muſcatenblumen / ſaltzet es ein wenig/ kochet es auf Kohlen / und rühret es fleiſſig um / wenn es ein wenig gekochet/ ſo zuckert man es/ und läſſet es noch ein wenig kochen / alsdann gibt man es in den Täig/ und läſſet es backen.

10.

Ein gehackte Fleiſch-Torte.

Nehmet Kalbfleiſch / das zuvor gekocht oder gebraten/ dieſes muß man gantz klein hacken / und dar-

darzu thun viel Corinten / klein geſchnittene Mandeln / Zimmet Muſcaten-Blumen / ein wenig Wein / und das Marck aus den Knochen : und wenn ſie aus dem Ofen kommt muß man darauf gieſſen Wein mit Butter und Citronen-Scheiben gekocht.

11.

Eine Kräuter-Torte.

Man nimmt Spinat / Schnitlauch / und andere beliebige Kräuter / läſſet ſie ein wenig im heiſſem Waſſer ſieden / damit der wilde Geſchmack davon gehe / und ſie alsdann außtröpfflen. Hacket ſie darnach klein / und thut darzu Butter / Eyer / Rahm gefülltes / oder Täig von Mackronen / Citronen Schalen und Gewürtz / wie in die Marck-Torten / als da ſeynd Roſinen / Zimet / Negelein ꝛc. laſſet es hernach zuſammen in einen Topffe kochen / und rühret es offt um / daß es nicht verbrenne ; thut es hernach auf einen Teller / damit es kalt werde. Unterdeſſen formiret man eine Torte von Blätter-Täig / thut das gefüllte darein / zieret ſelbige / und verfahret damit / wie bey den vorigen gedacht worden.

12.

Ein Eyer-Käß-Torte.

Nehmet 5. Eyer / ein Seydel Rahm / und Roſenwaſſer / machet einen Eyer-Käß daraus: Wañ er kalt iſt / ſo thut ihn in eine Schüſſel / ſchlaget Eyer daran / und ſtreuet geriebene Semel / Zucker und Zimmet darzu / rühret es wohl untereinander: Man kan auch wohl etwas geſtoſſene Mandeln darunter thun. Iſt es zu dicke / ſo rühret ein wenig Roſen-Waſſer daran / nehmet einen Torten-Täig / wie zu andern Torten / thut dieſes gefüllte darein / machet einen ausgeſchnittenen Deckel darauf / und laſſet ſie backen.

Das XIV. Capitel.

Von allerhand Gebackenes.

1.

Gebackene Semmel-Scheiben mit gehackten Fleiſch.

Nimm das mürbeſte Fleiſch von Kälber- oder Lämmer-Braten / auch das Fett von den Nieren / thue gerieben Weißbrot / ausgeſchmoltzene Butter / Ingber / Muſcatenblühe / Corinthen / ander Gewürtz und 2. Eyer darzu: denn nim̃ Semmelſcheiben mit dem Weiſſen vom Ey beſtrichen / ſtreiche mit einem Meſſer das Gehackte darauf / und backe es in ausgeſchmoltzener Butter oder Schmaltz gar. Man kan auch eine Brühe darüber machen / darzu man die Butter nimmt / darinnen die Scheiben gar gebacken / und Weitzen Mehl darein thun. Wann nun ſolches ein wenig braun / thut man Wein / ein wenig Eſſig / etwas Zucker / Ingber / Muſcatblumen und Pfeffer daran / und läſt es durch kochen / ſo iſt es fertig.

2.

Gemeine Hefen-Kuchen.

Nehmet Mehl / thut es in eine Schüſſel / und laſſet es warm werden: Darnach nehmet ein Seydel Rahm / und ein halb Seydel Hefen / und gieſſet es in das Mehl / rühret und ſetzet es auf den Ofen / und laſſet es ein wenig aufgehen. Wann es aufgangen / ſo gieſſet friſche Butter daran / ohngefehr 6. Loth / ſchlaget 6. Eyer ausklopffet und thut ſie auch darein / ſaltzets / und rühret es wohl. Darnach würcket den Täig / biß er genug hat / machet Küchlein und leget ſie auf ein warm Bret: und wenn ſie aufgangen ſeynd / ſo backet ſie. Sie müſſen aber / wenn ſie aufgehen ſollen / zugedeckt ſeyn / ſonſt werden ſie ſpröde.

3.

Brendte Kuchen.

Nehmet ein Seydel Rahm / thut ihn in eine Pfanne / laſſet ihn kochen ; darnach ſtreuet Mehl darein / biß ihr es kaum rühren könnt / thut es über das Feuer / und trucknet es wohl / doch rühret es / daß ſich der Täig nicht anlege. Wenn er wohl trucken iſt / ſo ſchlaget Eyer fein langſam darein / und rühret es / biß der Täig die rechte Dicke hat / alsdann müſſet ihr den Täig Löffelweiſe in heiſſe Butter legen / und es langſam abbacken.

4.

Hohlhippen oder Wiffte Kuchen.

Nehmet ein Viertelpfund Zucker / ein halb Pfund Mehl / 4. Eyer / ein wenig Saltz / Muſcatenblumen / Zimmet / Cardomemlein / Pfeffer und Roſen-Waſſer / machet einen dünnen Täig / wie zu Strauben / thut einen Löffelvoll Täig aufs Eiſen und laſſet ihn backen.

Auf ein andere Art: Nehmet 8. Löffelvoll Mehl / 4. Löffelvoll Zucker / 4. Eyer / 1. Viertelpfund Mandeln / ſtöſſet die Mandeln klein mit Roſenwaſſer / thut Muſcatenblumen / Pfeffer / Saltz und Zimmet daran / machet einen Straubentaig / und backet ihn auf Kohlen in einem Eiſen ; das Eiſen aber muß heiß und mit Butter geſchmieret ſeyn. Wann ſie nun gar / ſo werden ſie über ein rundes Höltzlein gewunden.

5.

Nonnen-Kräpfflein.

Nehmet geriebenen Honigkuchen / thut darunter klein geſchnittene Mandeln / geſtoſſenen Zimmet und Pfeffer / laſſet das Hönig warm werden / gieſſet es an die geriebenen Honigkuchen / daß ſie damit angefeuchtet werden. Alsdann machet einen Taig von Mehl / Zucker / Honigwaſſer und Eyerweiß / ſaltzet ihn / wälchert ihn dünne / leget dann kleine Häufflein auf den Taig / und den Taig ſchlaget wieder darüber / zwicket es mit dem Eiſen zierlich ab / und backet ſie in dem Ofen.

6 Man-

6.
Mandel-Krapffen.

Nehmet ein Viertelpfund Mandeln / ſtoſſet ſie klein / thut einen Löffelvoll gerieben Semmel hinein / 3. Löffelvoll Roſenwaſſer / 2. Löffelvoll Zucker / ein Stücklein friſche Butter / und ſaltzets. Darnach macht einen Taig von Eyern an / wälchert ihn gantz dünne / alsdann nehmet einer welſchen Nuß groß von den geſtoſſenen Mandeln / thut es auf den Taig / ſchlaget ihn wieder über / und ſchneidet die Krapffen mit einem Rädlein ab / füllet ſie aber nicht zu voll / ſonſt berſten ſie auf / Sie wollen auch nicht zu heiß und geſchwinde gebacken ſeyn.

7.
Hoche Piſcoten zu machen.

Nimm 1. Pfund Zucker / 6. gantze Eyer und 1. Löffelvoll Wein / alles wohl durcheinander geſchlagen; dann nimm auch ein halb Pfund Semmelmehl / rühre es nach und nach darein / und mache hernach ein Häuſel von 2. Bogen Papier / aber nicht zu weit / ſchütte den Taig darein / und laß es im Ofen backen; wann ſie gebacken / laß ſie 2. Stund bey einem kleinen Glütlein in einer Tortenpfann trucknen / und alsdann noch etliche Tag liegen / ehe man ſie zerſchneidet.

8.
Aepffel-Knötlein.

Nimm ſaure Aepffel / hacke ſie klein / laſſe ſie in Schmaltz röſten / thu darzu geriebene Semmel / Weinbeerlein / Zimmet / Zucker mit Eyern angemacht / ſaltz es / und mache Knötlein daraus / backe ſie in Schmaltz / und ſo es beliebet / mache eine ſüſſe Brüh darüber.

9.
Ein Lungen-Kuchen.

Siedet eine Kälber-Lunge fein weich / hacket ſie mit Peterſillie gar klein / thut Corinthen / Roſinen / geſchnittene Mandeln / Zimmet / Ingber / Pfeffer / Saffran und 2. Eyer daran / rühret es untereinander / ſaltzets / machet runde Kugeln oder Kuchen daraus / ſo groß ihr wollet / backet ſie in Butter / doch nicht zu hart; dann machet eine ſüſſe Brühe von Wein / Zucker / Honigkuchen und Gewürtze daran.

10.
Gebackene Semmel.

Nehmet die Semmel / machet Schnittlein daraus / röſtet ſie fein liechtbraun; alsdann gieſſet Malvaſier daran / und laſſet ſie weichen / darnach gebet darüber wolgeklopffte Eyer / und hebet es mit einem Spadel in die heiſſe Butter / backet es / wie die Semmelſchnitten / darnach ſtreuet Zucker und Zimmet darauf.

11.
Gefüllte Semmelſchnitte.

Nehmet Eyer / klopffet und rühret ſie in Butter / aber nicht hart / thut Corinthen / Zucker / Zimmet und Saltz daran / ſtreichet es auf Semmelſchnitte / leget 2. Schnitten übereinander / klopffet alsdann wieder Eyer / ſaltzet ſie / und leget die zugedeckten Schnittlein darein / und backt ſie darnach in Butter.

Auf ein andere Art Semmelſchnitten: Nehmet guten Rahm / ſchlaget Eyer darein / klopffet es untereinander / thut Zucker und Roſenwaſſer darunter. Schneidet dann breite Schnitten von Semmel / weichet ſie in dieſe Milch / dann hebet ſie mit einem Spadel oder Schäuffelein in die Pfannen / backet ſie / und ſtreuet Zimmet daran.

12.
Semmel-Kuchen.

Nehmet friſchgebackene Semmel / ſo nicht zu braun iſt / höhlet ſie aus und weichet das ausgehöhlte in ſüſſen Rahm / ſchlaget 2. Eyer darzu / thut Muſcatenblumen / Zimmet / Saltz und ander Gewürtz daran / rühret es wohl untereinander / füllets wieder in die ausgehöhlte Semmel / und backet ſie in Butter.

13.
Reis zu backen.

Kochet Reis in Milchrahm / thut ein wenig Zucker und Roſenwaſſer daran / ſchüttet ihn auf einen zinnern Teller / ſtreichet ihn fein glatt / daß er ohngefehr 2. Finger hoch bleibet. Wann er kalt iſt / ſo ſchneidet Stücken daraus 2. Finger breit / und halben Fingers lang; darnach nehmt 2. Eyer / und menget ſie mit Mehl / ſaltzet es ein wenig / daß ein zimlich ſtarcker Taig daraus wird / tuncket den Reis darein / und laſſet ihn backen / biß er braun wird. Oder nehmet den geſchnittenen Reis / wendet ihn in Mehl um / leget ihn in Butter / und backet ihn geſchwind ab. Wem beliebet / der kan auch ein ſüſſe Brüh darüber machen.

14.
Schneeballen.

Nimm ein Seidlein ſüſſen Rahm / laß ihn aufſieden / und rühre ſo viel ſchön Waitzenmehl hinein / biß es ein dicker Taig wird. Dañ gib es in einen zinnern Napff / ſchlage es wohl mit einem hültzernen Löffel / thue darzu Zucker / Roſen- und Zimmetwaſſer / Saffran / Muſcatenblumen / 2. Löffelvoll ausgeſchmoltzene Butter / 6. Eyer und noch 6. Dotter / doch nicht zugleich / ſaltze es / ſchlage es wieder lange durcheinander / biß es zähe wird. Hiervon mache Ballen / und backe ſie in ausgeſchmoltzener Butter.

15.
Ein dicker Pfannkuchen.

Nimm 2. geriebene Semmel / 6. Eyer / ein wenig ſüſſen Rahm / auch wohl Roſen- und Zimmetwaſſer / Corinthen / ausgeſchmaltzene Butter / rühre ſo viel Waitzenmehl hinein / daß es zuſammen hängen kan / ſaltze es / und backe einen Pfannkuchen hiervon / lege ihn dann in eine Schüſſel / zerſchneide ihn in lange Striemen / gib heiſſen ſüſſen Wein darauf / uñ ſtreu Zucker u. Zim̃et drüber.

16. Schnit-

16.
Schnitten zu backen.

Schlage 6. Eyer klein / thue ein halb Pfund Weitzenmehl darein / ſaltze es / und ſchlage es / biß der Taig bläſtig davon wird : dann thue ferner hinein ein halb Seydel ſüſſen Rahm / etwas Roſen- und Zimmetwaſſer / Zucker und Muſcatenblumen / rühre es wohl durcheinander. Laß klare Butter in einer Tartenpfanne umlauffen / gib ſie dann wieder aus / thue den Taig hinein / gib ihm unten und oben ein gelindes Feuer / daß der Taig trucken wird. Dann ſchneide ihn in Stücken eines Fingers lang / gib ihm am jeden Ende noch einen Schnitt / ſtich es in der Mitte durch / backe es in ausgeſchmoltzener Butter / doch / daß man mit einem Löffel die Butter immer darüber ſchütte / wann es gar / leget man es in eine Schüſſel / und ſtreuet Zucker darüber.

17.
Weſpenneſter zu machen.

Nimm eine Matte Mehl / 6. Eyer / ein Seydel Hefen und ein Seydel Rahm / mache einen Taig an / arbeite ihn trucken / rolle ihn voneinander / ſchmiere ihn mit zerlaſſenen Butter / rolle ihn wieder zuſamen / ſetze ihn in einen irrdenen Napff / nach der Figur gemacht / die man haben will / darein unten ein wenig Butter gethan / und backe es langſam ab.

18.
Zucker-Strauben.

Nehmet 8. Eyer / mehr aber das Gelbe / als das Weiſſe / ein Pfund geſchmoltzene Butter / und ein Pfund Zucker / miſchet und ſchlaget alles wohl untereinander ; vergeſſet des Saltzes nicht. Hernach thut 3 Mäßlein Mehl daran / welches ihr allgemach gleichſam darein ſtäuben laſſet / biß der Taig ein wenig ſtärcker / als wie zu den Bisquiten / wird. Verſuchet ihn / ob er gut genug? wo nicht ; ſo verbeſſert ihn mit Zucker und Butter. Reibet die Eiſen zuvor mit Butter in einem Papier / und gieſſet hernach einen Löffel voll Taig auf die Eiſen / in ſolcher Maſſe / daß es genug ; wendet und backet ſie denn / biß ſie eine röthliche Farbe bekommen.

19.
Einen guten Kuchen zu backen.

Nimm 2. Pfund Mehl / 2 Pfund Roſinen / die in warmen Waſſer gequollen ſeyn / ein paar von guten Aepffeln geſcheelet / und in kleine Stücklein zertheilet / ein viertel Pfund abgezogene und kleingeſchnittene Mandeln / ein Loth Zimmet / etwas Ingber / ausgeſchmoltzene Butter / einen guten Löffel Geſcht / und ein Seydel Waſſer / Saltz ſo viel nöthig. Hieraus muß ein Taig gemacht / und ſo ſtarck geſchlagen werden / daß er ſich dicke um den Löffel ſetzet / alsdann backet ihn in Butter.

20.
Sprützen-Strauben.

Nimm ein magere Milch und ein Stück Butter / laß ſieden / ſäe oder ſtreue das Mehl darein / ziehe ihn auf dem Feuer wohl ab : darnach nimm einen Hafen / ſchmiere ihn mit Schmaltz / thue den Taig darein ; lege 10. Eyer in warmes Waſſer / ſchlag eines nach dem andern darein / biß er recht dicke iſt. Nimm dann eine Sprützen / ſchmier es mit Schmaltz / faſſe vom Taig darein / thue in eine Pfanne Schmaltz / laß zergehen und heiß werden / dann ſprütze den Taig darein / und backe es kühle.

21.
Gefüllte Citronen.

Nimm etliche Citronen / ſchneide ſie in der Mitten voneinander / thue das Saure alles heraus / ſiede die Schalen etwas ab / daß das Bittere davon kommt : Alsdann ſtoſſe Mandeln klein / nimm Zimmet und Roſenwaſſer / Eyerklar / Zucker / etwas Saltz und Gewürtz / rühr es wohl untereinander / und fülle die Citronenſchalen damit / backe ſie kühl in Schmaltz / und beſtreue ſie endlich mit Zucker und Zimmet.

22.
Eyer-Strützel zu machen.

Nimm ſüſſe Milch und Eyer / klopffs wohl ab / laß es zuſammen lauffen / thu es in ein Tuch / daß es abſeihe / ſtoſſe es dann in einem Mörſer : Nim̃ hernach weiß Mehl Zucker / Zimmet und Roſenwaſſer / Saltz / ziehe es wohl ab / mache Strützel daraus / und backe ſie in ſchönen gelben Schmaltz.

23.
Herrn-Krapffen zu backen.

Nimm gute Aepffel / ſcheele ſie / ſchneid ſie voneinander / thue die Hülßen heraus / hacke ſie klein / und röſte ſie in Hönig / thue daran Ingber / Pfeffer / Negelein / Muſcatenblühe / Weinbeerlein / Zibeben / gebackte Feigen / und ein wenig geſtoſſene Mandeln / rührs wohl untereinander / ſo es zu trocken / befeuchte es mit Zimmet- oder Roſenwaſſer : fülle dann damit einen Krapffen Taig / ſchneids mit dem Rädlein ab / und backe ſie in Butter oder Schmaltz.

24.
Kugelhöpfflein zu backen.

Nehmet ein Seydel Milch und eben ſo viel Bierhefen / laſſet beydes warm werden / rühret es untereinander ; thut dann ſchön Mehl in ein Geſchirr / machet in der Mitte ein Grüblein darein / gieſſet die mit Hefen angerührte Milch hinein / rühret es ein wenig / daß es dicklicht wird : decket es mit einem Tüchlein zu / ſetzt es auf den Ofen / laſſts ein viertel Stund ſtehen / daß der Taig aufgehet. Dann nehmet es wieder herab / und rühret es mit einem ſtarcken Löffel / daß der Taig ſich wieder einſetzet. Schlaget 6. Eyer daran / und 3. Loth zerlaſſene Butter / ſaltzet es nach Nothdurfft. Rühret ſo viel Mehl darein / biß ſich der Taig nicht mehr anhän-

anhänget / dann thut ihn auf ein Bret / würcket ihn mit den Händen / doch nicht zu feſte. In die Model aber thut zerlaſſene Butter / laſſet ſie wohl darinn herum lauffen / alsdann thut den Taig hinein / doch / daß die Model nicht voll werde; ſetzet die Model mit dem Taig in den Ofen / oder in ein Tartenpfann / laſſet ſie eine gute halbe Stunde bey gelinder Hitz gemach backen / alsdann beſtreichet ſie mit zerlaſſener Butter / und ſetzet ſie für den Ofen / daß die Butter hinein krieche.

25.

Sprützkuchen zu backen.

Nehmet Waſſer und Butter / ſetzets aufs Feuer / und laſſet es ſieden / rühret Mehl darein / biß es dicke wird. Brennet es wohl / biß es trucken genug; alsdann thut es in eine Schüſſel / und ſchlaget ſo viel Eyer daran / biß es glat damit kan gerühret werden. Wann es nun die rechte Dicke hat / ſo ſchmieret inwendig die Sprütz mit Butter / thut den Taig darein / ſprützet ihn in die heiſſe Butter / begieſſet ihn / und laſſet ihn ſchön gelb backen.

26.

Sprützkuchen mit Mandeln.

Nehmet ein halb Pfund abgezogene Mandeln / ſtoſſet ſie mit Roſenwaſſer ab / thut 2. kleine Handvoll geriebene Semmel / und 1. Handvoll Waitzenmehl daran / wie auch 2. Eyerdotter / Zucker und etwas Saltz; rühret es untereinander: wann es zu dicke iſt / ſo gieſſet ein wenig Roſenwaſſer daran. Dann füllet die Sprütze mit dem Taig / ſprützet den Taig fein in die Runde in die Pfann mit heiſſem Schmaltz; oder nehmet ein breiten flachen Löffel / der mit Butter geſchmieret iſt / und ſprützet den Taig darauf / und ſetzt ihn in das Schmaltz oder heiſſe Butter / und backet ihn.

26.

Ringelkuchen.

Man nimmt 20. oder 30. Eyer / ein Seidlein warme Milch / etwas Geſcht / ein halb Pfund Butter / Muſcatenblumen / etwas Roſenwaſſer / auch ein gut Theil Roſinen / ſaltzet es: darzu muß man ſo viel Mehl rühren / daß es zimlich dick wird / und dicker als ein Pfannkuchen. Dann ſetzet man es bey den Ofen / oder ſonſt an einen warmen Ort / daß es fein aufgehet; folgends ſchmieret man die Form (die von Blech / oder von Erden gemacht / und wohl glaſuret ſeye) mit Butter / füllet den Taig hinein / doch nicht gar voll / daß es nicht im Aufgehen überlauffe / und laſſet es im Ofen in der Form gar backen.

Das XV. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächſen.

1.

Savoyer oder krauſen Kohl zu zurichten.

Saubere und waſche den Kohl wohl / ſchneide ihn in Stücken / gieß ſiedend Waſſer daran / und brühe ihn darinnen ab; dann ſchütte ihn in ein Sieblein / daß die Brühe ablauffet: hernach lege ihn in einen Tiegel / thue darzu Fleiſchbrühe / Butter / Muſcatenblumen / Pfeffer / Saltz / decke es zu / ſetz es auf Kohlen / und laß ſieden / rührs um / und begieß es etlichmal / ſo wird es gar gut. Wem beliebet / der kan auch abgeſottene Stücklein von Schwein- oder Schöpſenfleiſch darunter legen und einbrennen / es iſt ein gutes Eſſen.

2.

Rübekohl oder Kohlrabi.

Scheelet die Kohlrüben / ſchneidet ſie in dünne Scheiben / ſetzet ſie mit Waſſer zum Feuer / laſſet ſie halb gar ſieden / gieſſet das Waſſer ab / und richtet ſie ferner zu / wie in vorhergehenden Punct vom Savoyer Kohl gemeldet worden.

3.

Gefüllter Kapis oder Weißkraut.

Nimm den Kraut- oder Kohl-Kopff / höle den ſauber aus / biß daß nur 3. Blätter dick bleiben. Siede die außgenommene Blätter ab / ſeige das Waſſer darvon / hacke es klein: hernach nimm Kalbs- oder Lamms-Nieren / ſamt etwas Fleiſch / hacke es gleichfals klein / miſch es unter das gehackte Kraut / thue darzu Butter / Zucker / Zimmet / Corinthen / Pfeffer und Saltz / rührs wohl untereinander / ſetze das außgehölte Krauthaupt in einen Tiegel / ſchütt dieſe Füll hinein / thut Fleiſchbrüh / eingebrenntes Mehl / Butter / Pfeffer / Muſcatblumen / Saltz / nebſt ein wenig Wein daran / und laſts gar kochen.

Oder: Man nimmt klein gehackt Kalbfleiſch / weiß Ochſenfett / oder ungeſaltzenen Speck / dann thut man ein paar Eyer daran / und würtzet es mit vermengter Würtzung: man kan auch ein wenig klein gehackte Peterſilg darzu thun / alles wohl untereinander mengen / und den Kohl damit füllen.

4.

Artiſchocken zubereiten.

Waſchet die Artiſchocken / und ſchneidet oben die ſtechende Spitzen herab / ſiedet ſie ein wenig in Waſſer / gieſſet das Waſſer ſauber ab / ſetzt die Artiſchocken in einen Tiegel / gebet Fleiſchbrüh / ein wenig geriebene Semmel / Pfeffer / Muſcatenblüh und Saltz daran / laſſet ſie gar ſieden / und thut endlich ein Stück Butter darzu.

Artiſchocken mit Wein. Wann ſie gar / und das Waſſer davon abgelauffen / ſo giß daran Wein / in welchem Semmel geweicht und zerrieben iſt / auch etwas Weineſſig / dann thue darzu Butter/Zucker/Zimmet/Muſcatnüſſe/Pfeffer und Saltz / laß es zuſammen durchkochen ; die Dicke der Brüh muß man ſelber zu treffen wiſſen.

5.

Scorzonera-Wurtzeln mit Fleiſchbrühe.

Man ſchabet und wirfft ſie in ein rein Waſſer/ daß es die Bitterkeit ausziehet / oder man ziehet alsdann erſt die Haut davon/ſchneidet ſie in Stücken/ und kochet ſie mit Fleiſchbrühe vollends gar/ alsdann thut man Butter / Muſcatenblumen / Semmelkrummen / Pfeffer und Saltz daran/ auch etwan ein Löffel voll Eſſig. Man beleget den Schüſſelrand mit geräuchertem Lachs/oder geräuchertem Fleiſche : oder aber / man kochet ſie mit Kalbfleiſch/welches ein geſundes Eſſen iſt.

6.

Zucker-Wurtzeln zu kochen.

Mache ſie ſauber/ koche ſie einmahl im Waſſer auf/lege ſie in die Schüſſel / gib Fleiſchbrühe/ Butter/ Muſcatenblüh / Pfeffer / und ein wenig geriebene Semmel darzu / ſaltze es / laß es miteinander aufkochen. Wem beliebt / der kan Kalbfleiſch darmit kochen.

7.

Spinat zuzurichten.

Wann der Spinat wohl geleſen und gewaſchen/ſiedet man ihn ab / drucket das Waſſer davon aus : thut den in einen Tiegel / und darzu Butter/Saltz/Gewürtze/Roſinen/Muſcatenblüh/ kochet/und wendet es offt um/ daß es nicht anbrenne. Alsdann ſchütt man ihn in eine Schüſſel/leget darauf einen Eyerkuchen oder Bratwürſte.

8.

Mangolt oder Beete zu kochen.

Säubert den Mangolt/ ſiedet ihn ab / und drucket ihn aus / bratet ihn ſo dann in Butter : hernach gebet Fleiſchbrüh/Milchram/ ein klein wenig Eſſig daran / ſaltzet ihn/ laſſt ihn eine Weile ſieden/und richtet ihn an.

9.

Spargen oder Sparges.

Spargen mit Fleiſchbrüh. Man ſiedet ſie einmahl über/läſſt das Waſſer davon ablauffen/und leget ſie fein zierlich in eine Schüſſel/daß das harte End heraus ſtehet / ſetzet die Schüſſel auf ein Kohlpfanne/gibt Fleiſchbrühe/Butter/Muſcatenblumen/Pfeffer und geriebene Semel darzu / und läſſt es durchkochen/ſo iſt es gar. Man kan ihn auch mit jungen Hünern oder Kalbfleiſch kochen / wie die Scorzonera.

Aſpargen mit Butter. Wann der Sparges/ wie vorgemelt / ein klein wenig abgeſotten / und zierlich in die Schüſſel geleget worden/ſo leget man Butter in die Schüſſel / deckt ſie zu/und ſetzt ſie auf eine Kohlpfanne/biß die Butter zerſchmoltzen/dann ſtreuet man Pfeffer darein/ſo iſts fertig.

10.

Tartuffeln in einer Weinbrühe.

Man waſche ſie ſauber ab / kochet ſie ein wenig in einem Keſſel mit Waſſer/ daß ſich die Haut abziehen läſſet : wann ſie dann geſcheelet und gewaſchen / ſchneidet man die groſſe in etliche Stück / die kleinen aber kan man gantz laſſen ; thut ſie in einen Tiegel/gieſſet Wein darüber/thut auch Butter / Muſcatenblumen / Pfeffer/ Saltz und ander Gewürtz daran / läſſet ſie gar kochen : Endlich / beym Anrichten ſtreuet man ein wenig Ingber darüber. Man kan ſie auch mit Rind- Schöpſen- und Kalbfleiſch oder aber jungen Hünern kochen/wem es beliebet.

11.

Von Paſternachen.

Die Paſtinachen ſchabet und kochet man mit Fleiſch / gleichwie die Peterſilgen- oder Möhrenwurtzeln : Oder aber/ man kochet ſie ohne geſchabet/hernach ziehet man die Haut davon ab / und fricaſſiret ſie in Butter/in welcher erſtlich ein wenig Zwibeln gebraten/ hernach thut man darzu Saltz/ Weineſſig/ Pfeffer und ander Gewürtz. Man backet ſie auch / wie die Zuckerwurtzeln / und drucket Pomerantzenſafft darüber.

Das XVI. Capitel.

Von unterſchiedlichem Obſt.

I.

Hagenbutten zu kochen.

Die Hiefften oder Hagebutten ſoll man ſammlen / ehe ſie weich werden/die Kerne ſauber heraus thun und aufbehalten. Dann kochet man ſie in Wein / ſchlaget ſie durch einen Durchſchlag / thut darzu Butter/Zucker/Saltz / Zimmet und ein wenig geriebene Semmel/ laſſet ſie durchkochen / gebet ſie in die Schüſſel / beleget ſie mit groſſen Roſinen und abgezogenen Mandeln / beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet. Man kan ſie warm und auch kalt geben.

2.

Brunnellen.

Waſche und ſäubere ſie/ ſetze ſie in Wein zu/ laß ſie eine welle kochen/ thue Zucker und Butter daran/ und laß ſie gar kochen.

Oder koche ſie in Wein gar/ thue darzu Butter/ Zucker/ Zimmet/ geriebene Semmel / Citronenſchnittlein/ geſchnittene Mandeln/ auch Succade; laß es durchſieden und richte es an.

3.

Marillen oder Apricoſen.

Nehmet die Marillen/ ſchneidet ſie bald voneinander/ thut die Kern heraus/ gieſſet Wein daran/ und laſſet ſie in einer Schüſſel kochen / thut Zucker uud Gewürtze / wie ach kleine Nüßlein/ oder geſchnittene Mandeln daran.

4.

Quitten zu kochen.

Scheelet die Quitten / gieſſet Wein daran/ thut auch Zucker und ein wenig Quittenſafft daran/ daß ſie roth werden / ihr müſſet ſie aber zuvor mit Zimmet und etwas Negelein beſtecken.

Oder:

Scheelet und ſchneidet ſie in der Mitten voneinander/ thut die Kern und Hülſen davon / und kochet ſie in Waſſer ab/ daß ſie halb gar/ alsdann ſetzet ſie in die Schüſſel/ beſtecket ſie mit Mandeln/ gebet ein wenig Wein daran / auch Corinthen/ Zucker/ und Kirſchen / oder Maulbeerſafft / laß ſie auf Kohlen gar ſieden/ und beſtreue ſie mit Zucker und Zimmet.

5.

Borſtörffer-Aepffel in Zucker.

Man ſiedet ſie halb gar in einem Keſſel mit Waſſer/ ziehet ihnen alsdann die Haut ab/ wirfft ſie in geläuterten Zucker / und laſſet ſie ein oder 2. mal überſieden / daß ſie gar werden. Beſtecket ſie mit Mandeln und Succade, ſetzet ſie in die Schüſſel / gibt Wein darunter / beſtreuet ſie mit Zucker/und Caneel/ und gibt ſie kalt.

Oder alſo:

Scheelet ſie/ laſſet die Stiele daran / thut ſie in einen Topff/ gebet halb Wein und Waſſer darauf/ und laſſet ſie kochen : wenn ſie halb gar/ ſo thut Corinthen/ Butter / Zucker / Zimmet und geriebene Semmel daran/ laſſet es gar ſieden. Richtet ſie an / und beſtreuet ſie mit Zimmet und Zucker.

6.

Birnen zu kochen.

Man ſcheelet und ſchneidet ſie in 4. theile/ thut ſie in einen Topff oder Tiegel mit einem ſtück Brod/ Butter/ Anis und ein wenig Saltz / laſſet es zuſammen kochen/ biß ſie gar ſeynd : Alsdann ſchneidet man Brodſchnitten in die Schüſſel/ gibt die Birn darüber/ und beſtreuet ſie mit Ingber und Zucker.

Oder:

Nimm Birnen/ ſcheele ſie ſauber/ und backe ſie in ſchönen Schmaltz / daß ſie braun werden/ thue ſie dann in einen Tiegel / geuß Weißbier oder Wein daran / wie auch Zimmetſüp und etwas Zucker/ laß ſie ſieden/ daß ſie eine dicke Brühe überkommen/ richte ſie dann ſauber an/ kehre die Stiel in die höhe/ und ſtreue Zucker oben darauf.

7.

Birnen und Quitten zuſammen zu kochen.

Nehmet 2. Theil Birnen und den dritten Theil Quitten / ſcheelet und kochet ſie miteinander in kurtzer Brühe/ thut darzu Butter/ Corinthen/ ein wenig geriebene Semmel und ein wenig Saltz/ laſſt es miteinander durchſtooſn / richtet ſie an und beſtreuet ſie mit Zucker und Zimmet.

Das XVII. Capitel.

Von allerley Salaten.

I.

Kräuter-Salat.

Man muß ſich nach der Jahrszeit ſchicken / zu welcher man dieſe oder jene Kräuter haben kan. Dahero nimmt man darzu was zubekommen / die übrigen muß man auslaſſen. Die Kräuter aber ſeynd folgende:

Junger Latucke/ Garten- oder Brunn-Kreß/ Körbel/ Schnittlauch / oder junge Eſchaloten/ Dragunen / Rapüntzel / oder Schaffmäulen/ Maßlieben-Blätlein/ Meliſſen Blätter / Frauen-Müntzblätter/ Löffelkraut/ Pimpinelle/ Sauerampffer/ Spaniſche Kreſſe / Pfefferkraut / junge Scorzonerblätlein / und dergleichen : Dieſe werden mit Baumöel / Eſſig und Saltz geſſen: Wer aber das Oel nicht eſſen kan/ mag die Kräuter mit Butter ſchmaltzen. Etliche pflegen den Kräuter-Salat auch mit Rothenrüben-Blätlein/ Spaniſcher Kreßblumen/ Boragenblumen / Johannes-beerlein ꝛc. auszuzieren/ welches dem Salat kein geringes Anſehen machet.

2.

Citronen-Salat.

Nehmet abgeſchleüete Mandeln/ ſtoſſet ſie mit Roſenwaſſer gröblicht/ thut es in eine Schaale/ thut Zucker daran rühret es wohl untereinander/ decket es hernach mit einer Schüſſel zu/ ſetzet es an einen kühlen Ort laſſt es über Nacht ſtehen; hernach ſchneidet lange Streiffen von Citronen-

Schalen / als Bogen/davon/ziehet ſie durch ein Waſſer/ zuckert ſie wohl/ laſſet ſie auch über Nacht liegen. Die Citronen aber ſchneidet viertel Weiß/ theils Blätzlein Weiſe: die Blätzen ſtechet mit einem Eiſen aus / leget die Viertel und Blätzen in eine Schüſſel/ zuckert ſie wohl und laſt ſie über Nacht ſtehen. Den andern Tag nehmet die Mandeln/ thut Zucker und Citronenſafft darunter/ und machet es mit Malvaſier an/ doch nicht gar zu dünne/ dann thut es in die Schüſſel und ſtreichet es fein in die Höhe/ als ein Berg. Leget die Viertel von den Citronen auf die Mandeln/ daß ſie gantz bedecket ſeyn/ leget die Blätzlein fein unten herum. Zier den Salat hin und wieder mit dem Bogen aus/ ſo iſt er gut und ſchön.

3.

Artiſchocken-Salat.

Koche ſie in Waſſer gar/ ſchneide ſie voneinander/ thue das Faſige heraus/ laß ſie kalt werden/ lege ſie in eine Schüſſel/ gieß Oel und Eſſig darauf/ beſtreue ſie mit Pfeffer und Saltz / und begieſſe ſie etlich mal.

4.

Selleric-Salat.

Butzet und waſchet die Selleric/ ſchneidet ſie in dünne Stück- oder Scheiblein / laſſet die zarte gelbe Blätlein daran/ welche man mit einem Meſſer ſubtil aufritzen kan/ werffet ſie in friſch Waſſer/ daß ſie ſich krüllen. Alsdann leget die Scelleric in eine Schüſſel/ fein zierlich/ ſtellet in die Mitte hinein mit Baumöl / Eſſig/ Pfeffer / und Saltz. Wem beliebet der kan die Selleric zuvor abſieden/ und alsdann mit Oel/ Eſſig/ Saltz und Pfeffer zurichten.

5.

Kapern-Salat.

Nehmet Capern und Corinthen/ jedes 8. Loth/ eingemachte Weinnegelein oder Berberis-Beer/ Piſtacien oder Mandeln / auch eingemachte Pomerantzen-Schalen / Citronen-Schalen und Citronat/ jedes 4. Loth: Dieſes alles gröblich zerſchnitten / und zuſammen in einen Hafen gethan/ wird mit Malvaſier und Zucker wohl durcheinander gemenget / und über Nacht ſtehen laſſen: des andern Tags richtet man es in eine Schüſſel/ wie einen Berg/ und bezieret ihn mit eingemachten Citronen- und Pomerantzen-Schalen.

6.

Cichorien-Salat.

Säubere und ſpalte ſie in die Länge/ mache den harten Kern heraus / lege ſie 3. Stunden in Waſſer / und gib ihnen alle Stund friſches / koche und ſaltze ſie dann / hernach gib ein wenig Eſſig/ Baumöl/ kleine Roſinen und Pfeffer daran.

7.

Rapuntzel mit Wurtzeln.

Dieſe richtet man / nachdem ſie geſäubert/ gekocht und ungekocht zu: wañ ſie etwas geſotten / leget man ſie in eine Schiſſel gieſſet Eſſig und Baumöl daran / und beſtreuet ſie mit Saltz und Pfeffer.

8.

Lactucken-Salat.

Der Lactucken iſt der gemeineſte und bekanteſte Salat/ deſſen gar vielerley Arten ſeynd / als der Häuptel- oder Kopff-Salat/ den man ſäubert/ wäſcht und mit Butter oder Oel/ Eſſig und Saltz zurichtet. Auf gleiche Weiß wird auch der Bund-Salat/ wie auch der Endivien zubereitet.

9.

Blumen-Kohl-Salat.

Man ſäubert und kochet ihn ab/ leget ihn in eine Schüſſel/ läſſet ihn erkalten / richtet ihn auch mit Baumöl/ Eſſig/ Roſinlein/ Saltz und Pfeffer/ zu. Auf gleiche Weiß kan man auch den braunen und weiſſen Kohl zubereiten.

10.

Salat von Gurcken.

Man ſchneidet die eingemachten Gurcken in dūne Scheiblein/ thut Baumöl/ Eſſig/ und Pfeffer/ auch ſo es nöthig etwas Saltz daran. Die grünen Gürcken aber müſſen geſcheelet / dünne geſchnitten / geſaltzen / eine Weil ſtehen / und die Feuchtigeit davon ausgedruckt/ und mit Pfeffer/ Oel und Eſſig zugerichtet werden.

Vergleichung der Getraid-Maaß unterſchied-cher Oerter in Teutſchland.

Amberger Weitzen- und Korn-Maaß.

Ein Viertel hat 6. Metzen/ein Metzen hat 4. Mäßel/ein Mäßel hat 4. Mitel.

Gerſten und Haber-Maaß.

Ein Viertel hat 8. Metzen/ein Metzen hat 4. Mäßel/ein Mäßel hat 4. Mitel.

Nun folgen die Städte und Oerter/nach dem Alphabeth/ wie derſelben Mäſſerey ſich mit dem Amberger Maaß vergleichet.

Altenhan/ an Korn.

Ein Schaff hält 24. Metzen.

Metzen.	Zu Altenhan/thut zu Amberg/	Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Thut		2		2
2			4	1	
3		1		1	2
4		1	2	2	
5		1	4	2	2
6	Iſt ein Meeß/thut	2		3	
7		2	2	3	2
8		2	5		
9		3	1		2
10		3	3	1	
11		3	5	1	2
12	Iſt ein halb Schaff/thut	4	1	2	
24	Iſt ein Schaff/thut	8	3		

Altenhan/an Haber.

Ein Schoff hat 48. Metzen/ein Metzen hat 4. Meeß.

Metzen.	Zu Altenhan thut zu Amberg	Viertl.	Metzen.	Mäßl	Mitel
1	Metzten thut		2		2
2			4	1	2
3			6	1	2
4		1		2	
5		1	2	2	2
6		1	4	3	
7		1	6	3	2
8		2	1		
9		2	3		2
10		2	5	1	
11		2	7	1	2
12	Iſt ein Meeß.	3	1	2	
24	Iſt ein halb Schaff.	6	3	2	
36	Iſt drey Meeß.	9	4	2	
48	Iſt ein Schaff.	12	6		

Auerbach und Höllenberg.

Diß Orts iſt der Napff und Achtel im Gebrauch/und thun beyderley Sorten Getraids 8. Näpff ein Achtel. Wird alles/ſo wohl im Herein-als Ausmeſſen geſtrichen/allein hat es zum Einnahm ein wenig ein reicher Maaß/dann zur Ausgab; und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitz und Korn.

Zu Auerbach/thut zu Amberg	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1 Napff		1		$2\frac{1}{2}$
1 Achtel	1	1	1	$2\frac{3}{4}$

An Gerſten und Haber.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1 Napff		1		$2\frac{1}{2}$
1 Achtel	1		2	$2\frac{1}{2}$

Bernau.

An dieſem Ort iſt das Oel oder Oell im Gebrauch/ und kommt das Oehl im rauhen Getraid / als Haber allein/ mit dem Amberger Viertel überein / dann Gerſten wird allda nicht für rauh Getraid gehalten.

Im Korn-Maaß iſt dieſer Unterſchied/daß 3. Bernauer Oehl Korn 4. Amberger Viertel machen.

Cham oder Camb.

An Korn und Weitz. Ein Char thut 8. Achtling/1. Achtling thut 3. Mülterl. wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/wie folget:

	Mülterl in Cham/thut zu Amberg	Viertl	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Mülterl thut		1	1	2
2	Mülterl thut		2	3	
3	Mülterl iſt ein Achtel/thut		4		2
4	Mülterl thut		5	2	
5	Mülterl thut	1		3	2
6	Mülterl iſt ein Vierling/thut	1	2	1	
3	Achtel thut	2		1	2
4	Achtel iſt 2. Vierling/thut	2	4	2	
5	Achtel thut	3	2	2	2
6	Achtel oder 3. Vierling/thut	4		3	
7	Achtel thut	4	4	3	2
8	Achtel iſt ein Chaar	5	3		

An Gerſten-Maaß. 3. Mülterle thun 1. Achtel/ 9. Achtel thun 1. Chaar/ 4. Vierling thun auch 1. Chaar/ wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/ wie folget.

Mülterl.	thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Mülterle thut		1	1	$1\frac{2}{3}$
2	Mülterle		2	2	$3\frac{1}{3}$
3	Iſt ein Achtel/ thut . . .		4		1
2	Achtel thut	1			2
3	. . . . .	1	4		3
4	. . . . .	2		1	
5	. . . . .	2	4	1	1
6	. . . . .	3		1	2
7	. . . . .	3	4	1	3
8	. . . . .	4		2	
9	Iſt eine Chaar/ thut . .	4	4	2	1
1	Vierling thut	1	1		$2\frac{1}{4}$
2	Vierling	2	2	1	$\frac{1}{2}$
3	Vierling	3	3	1	$2\frac{3}{4}$
4	Vierling iſt ein Chaar/ thut	4	4	2	1

An

An Haber-Maaß. 3. Mülterle thun 1. Achtel/ 12. Achtel thun 1. Chaar/ 4. Vierling iſt auch 1. Chaar/ wird gegen dem Amberger Maaß verglichen/ wie folget.

Mülterl.	zu Cham/ thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel
1	Mülterl. thut		1	1	2⅔
2	Mülterl. thut		2	3	1⅓
3	Mülterl. iſt 1. Achtel/ thut		4	1	
4	Mülterl. thut		5	2	2⅔
5	Mülterl. thut		7		1⅓
6	Mülterl. iſt 2. Achtel/ thut	1		2	

Achtel	Haber zu Cham thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mittel.
3	Achtel oder 1. Vierling/thut . . .	1	4	3	. . .
4	Achtel thnn	2	1	. . .	. . .
5	Achtel	2	5	1	. . .
6	Achtel oder 2. Vierling/thun . .	3	1	2	. . .
7	. . . .	3	5	3	. . .
8	. . . .	4	2	. . .	. . .
9	Achtel oder 3. Vierling . . .	4	6	1	. . .
10	. . . .	5	2	2	. . .
11	. . . .	5	6	3	. . .
12	Achtel iſt ein Chaar/thut . .	6	3	. . .	. . .

Zwey Muth Habern thut auch ein Chaar.

Cloſter Caſtel.

In dieſem Amt ſeynd zweyerley Maaß im Gebrauch; das Amberger und Sultzbacher Viertel: und thut das Sultzbacher Maaß gegen dem Amberger verglichen wie folget:

An Weitzen und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel.
Ein Viertel zu Sultzbach/thut zu Amberg	1	.	3	.
Gerſten und Habern.				
Ein Viertel zu Sultzbach/thut zu Amberg	1		1	3

Dreßwitz und Pleyenſtein.

In dieſen beyden Aemtern gehet das Achtel und Napff/ 8. Napff iſt ein Achtel/ auf dem Caſten wird Korn/Weitzen und Gerſten geſtrichen/der Habern aber im Einmeſſen etlicher Maaß ungefähr um ein halben Napff gehäufft. Vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß/wie folget:

An Weitz und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel
Ein Napff zu Dreßwitz/thut zu Amberg	.	1	.	3
Ein Achtel thut	1	3	1	3
Gerſten und Haber.				
Ein Napff zu Dreßwitz/thut zu Amberg . . .	.	1	2	.
Ein Achtel thut	1	3	.	3

Eſchenbach und Thumbach.

Dieſes Orts iſt das Achtel und Napff im Gebrauch/ und thun in allem Getraid-Maaß 8. Napff ein Achtel. Wird alles geſtrichen/und vergleicht ſich mit dem Amberger Viertel/wie folget:

An Weitzen und Korn.	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mittel.
Ein Napff zu Eſchenbach thut zu Amberg	.	1	.	$\frac{1}{3}$
Ein Achtel thut	1	2	1	$\frac{1}{3}$
An Gerſten und Haber.				
Ein Napff zu Eſchenbach thut zu Amberg		1	1	2
Ein Achtel thut	1	3	2	$1\frac{1}{3}$

Eichſtätt.

An Kern/Weitz und Korn. Ein Muth hält 32. Metzen : Ein halbe Muth oder 1. Schaff iſt 16. Metzen. Ein Metzen hält 6. Achtel oder 24. Mäßel : Ein halber Metzen oder Strich iſt 3. Achtel oder 12. Mäßel. Dieſer drey Sorten ein Schaff vergleicht ſich allerdings mit dem Ingolſtätter Schaff.

Dünckel/Gerſten. Ein Muth hält 38. Metzen. Ein halbe Muth oder Schaff iſt 19. Metzen: die Metzen iſt dem obigen gleich.

Haber. Ein Muth hält 46. Metzen. Ein halbe Muth oder Schaff iſt 23. Metzen : die Metzen iſt dem obigen gleich.

Freyenſtatt.

An dieſem Ort iſt der Metzen im Gebrauch/und thun in allerley Sorten des Getraids/je derſelben Metzen drey 2. Amberger Viertel.

Gnadenberg.

Iſt dem Freyenſtätter Maaß gleich.

Graffenwöhrt.

Hier iſt der Napff und Achtel im Gebrauch / und thun in allen Sorten Getraid 8. Napff ein Achtel. Es wird alles geſtrichen/ und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß / wie folgends zu ſehen:

Korn und Weitzen.	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Graffenwöhrt thut zu Amberg		1		$\frac{1}{4}$
Ein Achtel thut	1	2	1	$3\frac{1}{8}$
Gerſten und Habern.				
Ein Napff zu Grafenwöhrt thut zu Amberg		1	1	$3\frac{1}{2}$
Ein Achtel thut	1	2		$2\frac{1}{2}$

Greding.

Am Weitzen/ Korn/ Gerſten / Dünckel / Haber / hält jedes 1. Muth 32. Metzen : Ein halbe Muth oder Schaff 16. Metzen.

Ein Muth an Weitzen/ Korn und Gerſten/ ſollen 40. Metzen Eichſtätter / oder 5. Viertel Muth thun. Ein Muth Gredinger an Dünckel und Haber/ſoll 48. Metzen zu Eichſtätt halten.

Ein Eichſtätter Metzen hält 3. Ingolſtätter.

Heimburg.

Iſt dem Freyenſtätter Maaß gleich.

Helffen-

Helffenberg.

In dieſem Ampt gehet das Veldburger Schaff/ und werden zweyerley Metzen gebraucht/ eine zum Korn / Gerſten und Weitz / die andern zum Habern. Im Korn und Weitz werden 20. in der Gerſten 21. und im Haber auch 20. Metzen für im Schaff gerechnet: und vergleicht ſich dieſe Maaß mit dem Amberger / wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Helffenberg thut zu Amberg . .		3		$3\frac{1}{8}$
Ein Schaff thut	10	5		

An Gerſten.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metzen zu Helffenberg iſt zu Amberg . .		3		$3\frac{1}{8}$
Ein Schaff thut	8	4	2	

An Haber.

Ein Metzen zu Helffenberg iſt zu Amberg . .		4		3
Ein Schaff thut	10	5		

NB. Mercke/ daß der Haber im Ampt geſtoſſen wird/ ſonſten aber wird er nicht geſtoſſen / ſondern geſtrichen/ welches dann am Schaff um 5. Amberger Metzen weniger iſt.

Hertenſtein.

Diß Orts gibt es zweyerley Maaß/ das Hertenſteiner und das Sultzbacher Viertel. Im Hertenſteineriſchen Maaß hält in allem Getraid das Viertel 8. Metzen : Im Sultzbacher aber im harten Getraid das Viertel 6. Metzen/ und im rauchen das Viertel 8. Metzen/ wird alles geſtriechen / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metzen Hertenſteiner iſt zu Amberg . .			3	$3\frac{2}{3}$
Ein Viertel thut	1	1	2	$1\frac{1}{2}$
Ein Viertl. Sultzbacher thut . . .	1		3	

Gerſten und Habern.

Ein Metzen Hertenſteiner thut zu Amberg . .		1		$1\frac{1}{2}$
Ein Viertel Hertenſteiner thut . . .	1		3	$2\frac{1}{3}$
Ein Viertel Sultzbacher	1		1	2

Hilpoltſtein und Hoffſtätt.

An Korn / thun 8. Achtel ein Metzen / und vergleichet ſich mit dem Amberger Maaß / wie folgends zu ſehen.

Achtel	deren 8. 1. Metzen	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
½	Achtel thut zu Amberg . . .			1	¾
1	Achtel Hilpolſt. thut zu Amberg			2	1½
2	. . . .		1		3
3	. . . . . .		1	3	½
4	. . . .		2	1	2
5	. . . . . .		2	3	3½
6	. . . .		3	2	1
7	. . . . . .		4		2½
8	Achtel iſt ein Metzen / thut .		4	3	
2	Metzen thut	1	3	2	
3	. . . . . .	2	2	1	
4	. . . . . .	3	1		
5	. . . .	3	5	3	
6	. . . . . .	4	4	2	
7	. . . .	5	3	1	
8	. . . . . .	6	2		
9	. . . .	7		3	
10	. . . . . .	7	5	2	
20	. . . .	15	5		
24½	. . . . . .	19	2	1	

NB. 24½. Metzen / dann 1½. Achtel iſt die völlige Einnahm / und thut zuſammen 19. Viertl. 3. Metzen / 1. Mäßl. 1. Mittel.

Hochenfels.

Diß Orts gehet das Schaff / und werden zweyerley Metzen gebraucht / deren eine zum Waitzen / Korn und Gerſten / die andere aber zum Haber. Werden in allem Getraid 20. Metzen auf ein Schaff gerechnet / und vergleichet ſich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

Waitz und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel
Ein Metzin zu Hochenfels thut zu Amberg . .		2	1	1½
Ein Schaff thut	7	5	2	

An Gerſten.

Ein Metzen zu Hochenfels / thut in Amberg . .		2	1	
Ein Schaff thut	5	6	3	1

Habern.

Ein Metzen zu Hochenfels / thut zu Amberg . .		3	1	1½
Ein Schaff thut	8	3	1	2

Hofſtätten.

Vergleichet ſich mit dem Hilpoltſteiner Maaß.

Holnſtein.

Vergleichet ſich mit dem Freyenſtätter Maaß.

Höchſtätt.

Allda iſt das Malter im Brauch / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß / wie folgends zu ſehen. Souſten hat das Höchſtätter Schaff 11. Viertel.

An Weitzen und Korn.

Malter	zu Höchſtätt thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1	thut zu Amberg	2	2	2	2
2		4	5	1	
3		7	1	3	2
4		9	4	2	
5		12	1		2
6		14	3	3	
7		17		1	2
8		19	3		
9		21	5	2	2
10		24	2	1	
20		48	4	2	
30		73		3	

An Gerſten.

1	Malter zu Höchſtätt / thut zu Amberg	3	1	3	
2		6	3	2	
3		9	5	1	
4		12	7		
5		16		3	
6		19	2	2	
7		22	4	1	
8		25	6		
9		28	7	3	

An Habern.

1	Malter zu Höchſtätt/thut zu Amberg	4	5	3	
2		9	3	2	
3		14	1	1	
4		18	7		
5		23	4	3	
6		28	2	2	
7		33		1	
8		37	6		
9		42	3	3	

Illſchwang.

Allda iſt das Sultzbacher Viertel im Gebrauch / und vergleichet ſich mit dem Amberger Viertel / wie folget:

An Weitz und Korn.

Viertel.	Sultzbacher thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1		1		3	
2		2	1	2	
3		3	2	1	
4		4	3		
5		5	3	3	
6		6	4	2	
7		7	5	1	
8		9			
9		10		3	
10		11	1	2	

An

An Gerſten.

Viertel	Sultzbacher thut zu Amberg	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1		1		1	3
2		2		3	2
3		3	1	1	1
4		4	1	3	
5		5	2		
6		6	2	2	2
7		7	3		1
8		8	3	2	
9		9	3	3	3
10		10	4	1	2

An Haber.

1	Viertel zu Sultzbach / thut zu Amberg	1		1	2
2		2		3	
3		3	1		2
4		4	1	2	
5		5	1	3	2
6		6	2	1	
7		7	2	2	2
8		8	3		
9		9	3	1	2
10		10	3		

Kemnath und Waldeck.

Alda iſt das Achtel und Napff im Gebrauch / werden in beyderley Sorten des Getraids 8. Napff für ein Achtel gerechnet / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Kemnath thut zu Amberg		1		$3\frac{2}{8}$
Ein Achtel thut	1	2	3	2

An Gerſten und Haber.

Ein Napff zu Kemnath thut zu Amberg		1	2	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	5	3	$1\frac{1}{2}$

Mittenau.

An dieſem Ort werden 16. Metzen auf ein Schoff gerechnet / in allem Getraid / und vergleichet ſich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An

An Weitzen und Korn.

Metzen		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
½	Metz. Mittenauer thut zu Amberg		1	3	
1	Metzen thut		3	2	
2	. . . . . .	1	1		
3	. . . . .	1	4	2	
4	. . . . .	2	2		
5	. . . . .	2	5	2	
6	. . . . .	3	3		
7	. . . . .	4		2	
8	. . . . .	4	4		
9	. . . . .	5	1	2	
10	. . . . .	5	5		
11	. . . . .	6	2	2	
12	. . . . .	7			
13	. . . . .	7	3	2	
14	. . . . .	8	1		
15	. . . . .	8	4	2	
16	Metzen iſt ein Schaff / thut .	9	2		

An Gerſten.

Metzen		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metz. zu Mittenau thut zu Amberg		3	2	
2	Metzen thun		7		
3	. . . . . .	1	2	2	
4	. . . . . .	1	6		
5	. . . .	2	1	2	
6	. . . .	2	5		
7	. . . .	3		2	
8	. . . .	3	4		
9	. . . .	3	7	2	
10	. . . . .	4	3		
11	. . . .	4	6	2	
12	. . . .	5	2		
13	. . . .	5	5	2	
14	. . . .	6			
15	. . . .	6	4	2	
16	. . . . . .	7			

An Haber.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metz. zu Mittenau thut zu Amb.		5	3	2½
2	Metzen	1	3	3	1
3	. . . .	2	1	2	3½
4	iſt ein Maaß / thut . . .	3			
5	. . . . . .	3	5	3	2½
6	. . . .	4	3	3	1
7	. . . . . .	5	1	2	3½
8	iſt zwey Maaß thut . .	6			
9	. . . .	6	5	3	2½
10	. . . . . .	7	3	3	1
11	. . . .	8	1	2	3½
12	iſt drey Maaß / thut . .	9			
13	. . . . . .	9	5	3	2½
14	. . . . . .	10	3	3	1
15	. . . .	11	1	2	3½
16	vier Maaß oder ein Schaff thut	12			

NB. Die Mitenauer Metzen thut 2. Metzen zu Regenſpurg / und iſt alſo das Mitenauer Schaff dem Regenſpurger in allem Getraid gleich.

Murach.

Jn dieſem Amt gehet das Achtel und Napff / und thun je 8. Napff ein Achtel. Es wird alles Getraid / ſo wohl an Einnahm als Ausgab im Meſſen geſtrichen / und vergleicht ſich dem Amberger Maaß / wie folget:

An Weitz und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Murach thut zu Amberg . .		1	1	
Ein Achtel thut . . .	1	4		

An Gerſten und Habern.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Napff zu Murach thut zu Amberg . . .		1	1	
Ein Achtel thut	1	3		

Nabburg.

Zu Nabburg wird der Napff und Achtel gebraucht / und rechnet man an Korn und Weitzen 8. Napff für ein Achtel: An Gerſten und Haber aber 9. Napff für ein Achtel / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

An Weitz und Korn.

		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1	Napff zu Nabburg thut zu Amberg . . .		1	1	$3\frac{1}{2}$
4	Napff iſt ein halb Achtel / thut . . .		4	3	2
8	Napff iſt ein Achtel / thut	1	3	2	
2	Achtel thut	3	1	1	
3	. . . .	4	5		
4	. . . .	6	3	3	
5	. . . .	8		2	
6	. . . .	9	4	2	
7	. . . .	11	2		
8	. . . . . .	13		3	
9	. . . .	14	3	2	
10	. . . .	16	1		

An Gerſten und Haber.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Napff zu Nabburg thut zu Amberg		1		3 $\frac{5}{9}$
2	. . . . .		2	1	3 $\frac{1}{9}$
3	. . . .		3	2	2 $\frac{2}{3}$
4	. . . .		4	3	2 $\frac{2}{9}$
5	. . . .		6		1 $\frac{7}{9}$
6	. . . .		7	1	1 $\frac{1}{3}$
7	. . . .	1		2	$\frac{8}{9}$
8	. . . .	1	1	3	$\frac{4}{9}$
9	Napff iſt ein Achtel/thut . . .	1	3		
2	Achtel thut	2	6		
3	. . . .	4	1		
4	. . . .	5	4		
5	. . . .	6	7		
6	. . . .	8	2		
7	. . . .	9	5		
8	. . . .	11			
9	. . . .	12	3		
10	. . . .	13	6		
20	. . . .	27	4		
30	. . . .	41	2		
40	. . . .	55			
50	. . . .	68	6		
60	. . . .	82	4		
70	. . . .	96	2		
80	. . . .	110			
90	. . . .	123	6		
100	. . . .	137	4		

Neben dieſem erſt gemeltem Maaß iſt auch bekannt der Reichenbachiſche Nabburger Schäffel/welcher ſich mit dem Amberger Maaß vergleichet/wie folget:

An Weitz und Korn.

		Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
1	Schäffel zu Nabburg thut zu Amberg . .	1	2	1	3
2	Schäffel thun	2	4	3	2
3	. . . .	4	1	1	1
4	. . . .	5	3	3	
5	. . . .	7			3
6	. . . .	8	2	2	2
7	. . . .	9	5		1
8	. . . .	11	1	2	
9	. . . .	12	3	3	
10	. . . .	14		1	2
20	. . . .	28		3	
30	. . . .	42		1	2
40	. . . .	56	1	2	
50	. . . .	70	1	3	2
60	. . . .	84	2	1	

An Gerſten und Habern.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Schäffel zu Nabburg thut zu Amberg	1	1		3
2	Schäffel thun	2	2	1	2
3		3	3	2	1
4		4	4	3	
5		5	5	3	3
6		6	7		2
7		8		1	1
8		9	1	2	
9		10	2	2	3
10		11	3	3	2
20		22	7	3	
30		34	3	2	2
40		45	7	2	
50		57	3	1	2
60		68	7	1	

Neuburg.

In dieſem Amt iſt das Achtel und Metzen gebräuchlich / und ſeynd dreyerley Maaß / eines zum Weitz und Korn / das ander zur Gerſten / das dritte zum Haber: werden in Weitz und Korn 12. in der Gerſten 13. und im Haber 14. Metzen für ein Achtel gerechnet; vergleicht ſich mit dem Amberger Viertel/wie folget:

An Waitz und Korn.

	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Metzen zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	3	

An Gerſten.

	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	3	

An Haber.

	Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg			3	$2\frac{3}{4}$
Ein Achtel thut	1	4	1	$2\frac{3}{4}$

Andere aber haben die Maaß zu Neuburg vorm Wald gegen dem Amberger Viertel verglichen/ wie ſolget:

An Waitz und Korn.

	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	2			

An Gerſten.

	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	1	6		

An Habern.

	Viertel.	Metz.	Mäßl.	Mitel.
Ein Metz zu Neuburg thut zu Amberg		1		
Ein Achtel thut	1	6		

Neumarck.

Vergleichet ſich mit dem Freyenſtätter Maaß.

Pärck=

Pårckſtein.

Das Pårckſteiner Maaß vergleicht ſich mit dem Weydauer in allen. Sonſten aber wird es gegen den Amberger verglichen / wie ſolget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.
Ein Napff zu Pårckſtein / thut zu Amberg . . .			3
8. Nåpff thun	1		
Ein Achtel thut	1	2	3½

An Gerſten und Habern.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.
Ein Napff zu Pårckſtein / thut zu Amberg . . .			4
8. Nåpff thun	1		
Ein Achtel thut	1	3	

Pfaffenhofen.

Vergleichet ſich mit dem Freyenſtätter Maaß.

Pleyenſtein.

Das Pleyenſteiner Maaß iſt dem Dreßwitzer gantz gleich.

Prombach.

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
1	Metz. zu Prombach thut zu Amb.		2	3	2½
2	Metzen thun . . .		5	3	1
3	. . . . . .	1		2	3½
4	. . . . . .	1	3	2	2
5	. . . . . .	1	6	2	½
6	. . . . . .	2	1	1	3
7	. . . . . .	2	4	1	1½
8	. . . . . .	2	7	1	
9	. . . . . .	3	2		2½
10	. . . . . .	3	5		
12	. . . . . .	4	2	3	2
14	. . . . . .	5		2	5
16	. . . . . .	5	6	2	

Pruck.

Die Prucker Waitzen- und Korn-Meſſerey vergleichet ſich allerdings mit dem Amberger Korn-Maaß.

An Gerſten.

		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Prucker Maaß thut zu Amberg		6		
2		1	4		
3		2	2		
4		3			
5		3	6		
6		4	4		
7		5	2		
8		6			
9		6	6		
10		7	4		
20		15			
30		22	4		
40		30			

An Habern.

1	Prucker Maaß thut zu Amberg	1		1	
2		2		2	
3		3		3	
4		4	1		
5		5	1	1	
6		6	1	2	
7		7	1	3	
8		8	2		
9		9	2	1	
10		10	2	2	
20		20	5		
30		30	7	2	
40		41	2		

Regenſpurg.

Das Regenſpurger Schaff hält an Waitzen / Korn und Gerſten 32. Metzen / an Haber aber hält das Schaff 56. Metzen. Wird gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie nachfolgends zu ſehen:

An Weitzen und Korn.

Metzen	zu Regenſpurg thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	
1			1	3	
2			3	2	
3			5	1	
4		1	1		
5		1	2	3	
6		1	4	2	
7		2		1	
8	iſt ein Mäß / thut	2		2	
16	iſt ein halb Schaff / thut	4		4	
24	iſt drey Mäß /	7			
32	iſt ein Schaff / thut	9	2		
2	Schaff thut	18	4		
3	Schaff thut	28			

An Gerſten.

Metzen.	zu Regenſpurg thut zu Amberg	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1			1	3	
2			3	2	
3			5	1	
4			7		
5		1		3	
6		1	2	2	
7		1	4	1	
8	iſt ein Muth / und thut	1	6		
16	iſt zwo Muth	3	4		
24	iſt drey Muth	5	2		
32	iſt ein Schaff	7			
2	Schaff thun	14			
3	Schaff thun	21			

An Habern.

Metzen	zu Regenſpurg thut zu Amberg	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1			1	2	$3\frac{1}{2}$
2			3	1	3
3			5		$2\frac{1}{2}$
4			6	3	2
5		1		2	$1\frac{1}{2}$
6		1	2	1	1
7		1	4		
8	iſt ein Muth	1	5	2	$3\frac{1}{2}$
9		1	7	1	3
10		2	1		$2\frac{1}{2}$
11		2	2	3	2
12		2	4	2	$1\frac{1}{2}$
13		2	6	1	1
14	iſt ein Meeß / deren 4. ein Schaff	3			
16	iſt zwey Muth	3	3	1	3
24	iſt drey Muth	5	1		$2\frac{1}{2}$
28	iſt zwey Meeß oder ein halb Schaff	6			
32	iſt vier Muth	6	6	3	2
40	iſt fünff Muth	8	4	2	$1\frac{1}{2}$
42	iſt drey Meeß	9			
48	iſt ſechs Muth	10	2	1	1
56	iſt vier Meeß oder ein Schaff	12			

Reichenbach.

In dieſem Ambt oder Cloſter hat es mancherley Maaß: Erſtlichen zwey unterſchiedliche Schaff / deren eines zum Einnehmen / das andere zum Ausmeſſen gebrauchet wird; der Pruckner / Mietenauer und Altheimer Maaß / und ein Vogt-Metzen zum Habern. Wird alles Getraid / ſowohl im Ein- als Ausmeſſen geſtrichen / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

Reichen-

Reichenbacher Maaß thun zu Amberg

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
Ein Oell / deren 20. thun ein Schaff . . .		2	2	3
Ein Schaff / daran eingenommen	9	2		
Ein Schaff / daran ausgemeſſen	8	5	3	
Ein Schäffel / daran 6. und 2. Oell ein Schaff / thun	1	2	1	3
Ein Pruckner	1			
Ein Achtel Neuburger	1	4	3	
Die Mietenauer Metzen thun 16. ein Schaff . .		3	2	
Die Altenheimer Metzen thun 24. ein Schaff . .		2		
Ein Altheimer Schaff thut	8	3		

An Gerſten.

	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
Ein Oell / ſo 20. ein Schaff / thut		2	2	3
Ein Schaff / daran eingenommen	7			
Ein Schaff / daran ausgemeſſen	6	5	3	
Ein Schäffel	1		1	3
Ein Pruckner		6		
Ein Achtel Neuburger	1	3	2	$2\frac{1}{2}$

An Haber.

	Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
Ein Oell / deren 36. ein Schaff / thun . . .		2	2	3
Ein Muth / deren 4. ein Schaff	3	1	1	3
Ein Schaff / daran eingenommen	12	5	1	1
Ein Schaff / daran ausgemeſſen	12		3	
Ein Schäffel	1		1	3
Ein Pruckner	1		1	
Ein Neuburger Achtel hält	1	4	2	
Ein Mietenauer Metzen		5	3	$2\frac{1}{2}$
Ein Altenheimer Metzen / deren 48. ein Schaff thun / thut	12	6		
Ein Vogt- oder Forſt-Metzen / deren 48. auf ein Schaff gehen		2		

Noch ein andere Probe / ſo Anno 1626. zu Reichenbach vorgenommen worden.

An Weitzen und Korn.

Ein Muth hält 8. Metzen / und 4. Muth thut 1. Schaff. Ein ſolches Muth thut zu Amberg 2. Viertel und 1. Metzen.

An Gerſten.

Ein Muth hält 8. Metzen / und 4. Muth thut 1. Schaff. Ein ſolches Muth thut zu Amberg 1. Viertel / 6. Metzen: und 14. Metzen oder ein halb Muth thut 7. Amberger Metzen.

An Haber.

Ein Schaff thut 12. Amberger Viertel oder 7. Muth; ein Muth thut 8. Metzen.

Ferner

Ferner/wird die Reichenbacher Maaß gegen dem Amberger verglichen/wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Oell/deren 20. ein Schaff/thut		2	2	3
2			5	1	2
3		1	2		1
4		1	4	3	
5		2	1	2	
10		4	3		
15		6	4	2	
20	iſt ein Schaff/thut zu Amberg	9			
2	Schaff thun	18			
3		27			
4		36			
5		45			
6		54			
7		63			
8		72			
9		81			
10		90			

An Gerſten.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Oell/deren 20. ein Schaff thun/thut		2	2	3
2	Oell thun zu Amberg		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
5	iſt ein Muth / thut	1	6		
10	iſt 2. Muth	3	4		
15	iſt 3. Muth	5	2		
20	iſt ein Schaff	7			
2	Schaff	14			
3		21			
4		28			
5		35			
6		42			
7		49			
8		56			

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitl.
1	Oell deren 36. ein Schaff/thun		2	2	3
2	Oell zu Reichenbach/thut zu Amberg		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
$5\frac{1}{7}$	iſt ein Muth	1	5	2	$3\frac{3}{7}$
$10\frac{2}{7}$	iſt 2. Muth	3	3	1	$2\frac{6}{7}$
$15\frac{3}{7}$	iſt 3. Muth	5	1		$2\frac{2}{7}$
$20\frac{4}{7}$	iſt 4 Muth	6	6	3	$1\frac{5}{7}$
$25\frac{5}{7}$	iſt 5. Muth	8	4	2	$1\frac{1}{7}$
$30\frac{6}{7}$	iſt 6. Muth	10	2	1	$\frac{4}{7}$
36	iſt ein Schaff	12			
2	Schaff	24			
3		36			
4		48			

NB. Den Reichenbacher Nabburger Schäffel ſuch oben bey Nabburg.

Retz oder Rötz.

Dieſes Orts iſt auch das Viertel und Metz im Brauch / hat auch drey unterſchiedlicher Maaß / thun durchaus 8. Metzen ein Viertel / und vergleichet ſich mit dem Amberger Maaß wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertel	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Metzen zu Retz / thut zu Amberg		1	2	$2\frac{1}{4}$
Ein Achtel	2		2	3

An Gerſten.

	Viertel	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Metz zu Retz / thut zu Amberg		1	3	
Ein Achtel thut	1	4	2	3

An Haber.

	Viertel	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Metz zu Retz / thut zu Amberg		1	3	
Ein Achtel thut	1	5		

Rotthall.

An Korn und Weitzen ſeynd zu Roththall zweyerley Maaß: Erſtlich hält 7. Kübel ein Muth / und 4. Muth thut ein Schaff. Zum andern zehlet man 8. Kübel für ein Sack / und wird gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel
1	Kübel zu Rotthal thut zu Amberg		2	1	$2\frac{2}{3}$
2	. . . . . .		4	3	$1\frac{1}{3}$
3	. . . .	1	1	1	
4	. . . .	1	3	2	$2\frac{2}{3}$
5	. . . .	2			$1\frac{1}{3}$
6	. . . .	2	2	2	
7	iſt ein Muth / thut . .	2	4	3	2
2	Muth	5	3	3	
3	Muth	8	2	2	2
4	Muth iſt ein Rotthaler Schaff	11	1	2	
2	Rotthaler Schaff thut . .	22	3		
3	Schaff	33	4	2	
4	Schaff	45			

Ein Rotthaler Sack hält 8 Kübel / und wird der Sack gegen dem Amberger Maaß verglichen / wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Rotthaler Sack thut zu Amberg	3	1	1	$\frac{2}{3}$
2	Säck . . .	6	2	2	$1\frac{1}{3}$
3	. . . . . .	9	3	3	2
4	. . . . . .	12	5		$2\frac{2}{3}$
5	. . . . . .	16		1	$3\frac{1}{3}$
6	. . . . . .	19	1	3	
7	. . . . . .	22	3		$\frac{2}{3}$
8	. . . . . .	25	4	1	$1\frac{1}{3}$
9	. . . . . .	28	5	2	2
10	. . . . . .	32		3	$2\frac{2}{3}$
20	. . . . . .	64	1	3	$1\frac{1}{3}$
30	. . . . . .	96	2	3	
40	. . . . . .	128	3	2	$2\frac{2}{3}$
50	. . . . . .	160	4	2	$1\frac{1}{3}$

Rotthaler Haber-Maaß.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Kübel zu Rotthal/thut zu Amberg		2		2
2	Kübel		4	1	
3			6	1	2
4		1		2	

Schönthal.

Zu Schönthal iſt das Viertel und Metzen im Gebrauch/und werden in allem Getraid 8. Metzen auf ein Viertel gerechnet. Gegen dem Amberger Maaß aber vergleicht es ſich/wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metzen zu Schönthal thut zu Amberg		1	2	2
2			3	1	
3			4	3	2
4		1		2	
5		1	2		2
6		1	3	3	
7		1	5	1	2
8	iſt ein Schönthaler Viertel.	2	1		
2		4	2		
3		6	3		
4		8	4		
5		10	5		
10		21	4		
20		43	2		
30		65			
40		86	4		

An Gerſten und Haber.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Metzen zu Schönthal thut zu Amberg		1	2	2
2			3	1	
3			4	3	2
4			6	2	
5		1			2
6		1	1	3	
7		1	3	1	2
8		1	5		
2		3	2		
3		4	7		
4		6	4		
5		8	1		
10		16	2		
20		32	4		
30		48	6		
40		65			

Seligen Porten.

Vergleichet ſich mit dem Freyenſtätter Maaß.

Speinßhart.

In dieſem Cloſter hat es mancherley Maaß: als erſtlich/ das Eſchenbacher Achtel / das Kemnather Achtel/das Kraußener Maaß / und Bayreuther Maaß: dieſe vergleichen ſich gegen dem Amberger Viertel/wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Eſchenbacher Achtel thut zu Amberg . .	1	2		3
Ein Kemnather Achtel thut	1	2	2	$3\frac{1}{3}$
Ein Kraußener Viertel	1	5	3	$2\frac{2}{3}$
Ein Bayreuther Viertel	1	4	3	$\frac{2}{3}$

An Gerſten und Haber.

	Viertl.	Metz.	Mäßl.	Mitel
Ein Eſchenbacher Achtel thut	1	3		
Ein Kemnather Achtel	1	3	2	
Ein Kraußner Viertel	1	4		
Ein Bareuther Viertel	1	3	2	

Straubing.

In Straubing wird an Weitz und Korn 20. Vierling für ein Schaff gerechnet; An Gerſten aber 22. und an Haber 24. Vierling. Gegen dem Amberger Maaß wird das Straubinger verglichen/wie folget:

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen.	Mäßl.	Mitl.
1	Vierling zu Straubing/thut zu Amberg		2	1	$1\frac{1}{4}$
2	. . . .		4	2	$2\frac{1}{2}$
3	. . . . .	1		3	$3\frac{3}{4}$
4	. . . . .	1	3	1	1
5	. . . . .	1	5	2	$2\frac{1}{4}$
10	iſt ein halb Schaff / thut. . . .	3	5		$2\frac{3}{4}$
15	. . . . .	5	4	3	$2\frac{3}{4}$
20	iſt ein Straubinger Schaff . .	7	4	1	$1\frac{1}{2}$
1	Schaff zu Straubing/thut zu Amberg	7	4	1	$1\frac{1}{2}$
2	Schaff	15	2	2	3
3	. . . . .	23	1		$\frac{1}{2}$
4	. . . . .	30	5	1	2
5	. . . . .	38	3	2	$3\frac{1}{2}$
6	. . . . .	46	2		1
7	. . . . .	54	4	1	$2\frac{1}{2}$
8	. . . . .	61	4	3	
9	. . . . .	69	3		$1\frac{1}{2}$
10	. . . . .	77	1	1	3
20	. . . . .	154	2	3	2
30	. . . . .	231	4	1	1
40	. . . . .	308	5	3	
50	. . . . .	386	1		3

An Gerſten.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mittel.
1	Vierling / deren 22. ein Schaff / thut		2	1	$1\frac{3}{4}$
2	Vierling thun zu Amberg . .		4	2	$3\frac{1}{2}$
3	. . . . . .		7		$1\frac{1}{4}$
4	. . . . . .	1	1	1	3
5	. . . . . .	1	3	3	$\frac{3}{4}$
10	. . . . . .	2	7	2	$1\frac{1}{2}$
11	iſt ein halb Schaff . .	3	1	3	$3\frac{1}{4}$
22	iſt ein Schaff . . .	6	3	3	$2\frac{1}{2}$
2	Schaff thun . . .	12	7	3	1
3	. . . . . .	19	3	2	$3\frac{1}{2}$
4	. . . . . .	25	7	2	2
5	. . . . . .	32	3	2	$\frac{1}{2}$
6	. . . . . .	38	7	1	3
7	. . . . . .	45	3	1	$1\frac{1}{2}$
8	. . . . . .	51	7	1	
9	. . . . . .	58	3		$2\frac{1}{2}$
10	. . . . . .	64	7		1
20	. . . . . .	129	6		2

An Habern.

		Viertel.	Metzen.	Mäßl.	Mitel.
1	Vierling / deren 24. ein Schaff / thun		2	1	$1\frac{3}{4}$
2	Vierling zu Straubing thun zu Amberg		4	2	$3\frac{1}{2}$
3	. . . . . .		7		$1\frac{1}{4}$
4	. . . . . .	1	1	1	3
5	. . . . . .	1	3	3	$\frac{3}{4}$
6	. . . . . .	1	6		$2\frac{1}{2}$
12	iſt ein halb Schaff / thut . . .	3	4	1	1
24	iſt ein Schaff / . . .	7		2	2
2	Schaff thun zu Amberg . . .	14	1	1	
3	. . . . . .	21	1	3	2
4	. . . . . .	28	2	2	
5	. . . . . .	35	3		2
6	. . . . . .	42	3	3	
7	. . . . . .	49	4	1	2
8	. . . . . .	56	5		
9	. . . . . .	63	5	2	2
10	. . . . . .	70	6	1	
20	. . . . . .	141	4	2	
30	. . . . . .	212	2	3	

Süſſenbach.

Allda iſt das Schaff und Halbmaaß im Gebrauch / werden an Weitzen und Korn und Gerſten 32. Halbmaaß auf ein Schaaf gerechnet: und vergleichet ſich gegen dem Amberger Maaß / wie bald folget:

Am Habermaaß aber werden 48. Halbmaaß auf ein Schaaf gerechnet / wie hernach zu ſehen / und gleichfalls gegen dem Amberger Maaß verglichen werden.

An Weitzen und Korn.

Süſſenbacher Halbmaaß		Viertel	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Halbmaaß thut zu Amberg		1	3	
2	Halbmaaß thun		3	2	
3			5	1	
4		1	1		
5		1	2	3	
6		1	4	2	
7		2		1	
8		2	2		
9		2	2	3	
10		2	5	2	
20		5	5		
30		8	4	2	
32	iſt ein Schaff	9	2		

An Gerſten.

1	Halbmaaß thut zu Amberg		1	3	
2			3	2	
3			5	1	
4			7		
5		1		3	
6		1	2	2	
7		1	4	1	
8		1	6		
9		1	7	3	
10		2	1	2	
20		4	3		
30		6	4	2	
32	iſt ein Schaff/	7			

An Habern.

1	Halbmaaß/ deren 48. ein Schaff		2		
2	Halbmaaß thun zu Amberg		4		
3			6		
4		1			
5		1	2		
6		1	4		
7		1	6		
8		2			
9		2	2		
10		2	4		
20		5			
30		7	4		
40		10			
48	iſt ein Schaff	12			

NB. Dieſe Süſſenbacher Schaff ſeynd dem Regenſpurger Schaff/ ſo wohl die an Weitzen/ Korn und Gerſten/ wie auch die an Haber/ gantz gleich.

Thennes-

Thennesberg.

Dieſes Orts gehet das Achtel und Napff/ und thun je acht Näpff ein Achtel. Es wird alles Getraid im Einmeſſen nur mit der Hand geebnet; aber im Ausmeſſen gleich abgeſtrichen/ und vergleicht ſich mit dem Amberger/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Thennesberg/ thut zu Amberg . .		1	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Achtel thut	1	4	2	

An Gerſten und Haber.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Thennesberg/ thut zu Amberg . .		1	1	$1\frac{1}{2}$
Ein Achtel	1	3	2	

Thumbach.

Vergleichet ſich mit dem Eſchenbacher Maaß.

Waldeck und Kemnath.

Vergleichet ſich mit dem Kemnather Maaß/ welches oben ſchon reſolvirt.

Waldſaſſen.

Allda gehet das Chaar/ Viertel und Mäßel und Napff/ und werden/ in allerley Sorten Getraids/ vier Viertel für ein Chaar/ zwey Mäßlein für ein Viertel/ und vier Näpff für ein Mäßlein gerechnet. Es wird alles/ ſo wohl im Ein- als Ausmeſſen geſtrichen/ und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß/ wie folget:

An Weitzen und Korn.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Waldſaſſen/ thut zu Amberg . .			3	$1\frac{2}{3}$
Ein Mäßlein iſt vier Näpff/ thut		3	1	$2\frac{2}{3}$
Ein Viertel iſt zwey Mäßlein/ thut	1		1	$1\frac{1}{3}$
Ein Chaar iſt vier Viertel/ thut	4	3	1	$1\frac{1}{3}$

An Gerſten und Haber.

	Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
Ein Napff zu Waldſaſſen/ thut			3	$1\frac{3}{4}$
Ein Mäßlein thut		3	1	3
Ein Viertel thut		6	3	2
Ein Chaar Haber thut	3	4		

Walder-

Walderbach.

Zu Walderbach gehet meiſtentheils das Schaff. Korn und Waitz wird an einem Schaff eingenommen und ausgeben: Zur Gerſten aber ſeynd zweyerley Schaff / an dem einen wird eingenommen / am andern ausgemeſſen. Uber das hat es ſonſten noch zweyerley Maaß / nemlich ein Scheffel und ein Futer=oder guter Metz. Das Getraid wird alles geſtrichen / und vergleicht ſich mit dem Amberger Maaß / wie folget:

NB. Ein Schaff hält 20. Dell / und ein Schaff iſt 4. Muth im harten Getraid; im Haber aber hält ein Schaff 36. Dell Walderbacher.

An Weitzen und Korn.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Dell zu Walderbach thut zu Amberg		2	2	3
2			5	1	2
3		1	2		1
4		1	4	3	
5	iſt ein Muth / thut zu Amberg	2	1	2	2½
10	iſt zwey Muth / thut	4	3	1	1
15	iſt drey Muth	6	4	3	3½
20	iſt ein Schaff	9		2	2
2	Schaff thun	18	1	1	
3		27	1	3	2
4		36	2	2	
5		45	3		
6		54	3	3	
7		63	4	1	2

An Gerſten.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel.
1	Dell zu Walderbach / thut zu Amberg		2	2	3
2	Dell thun		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
5	iſt ein Muth	1	6	1	⅔
10	iſt zwey Muth	3	4	2	1⅓
15	iſt drey Muth	5	2	3	2
20	iſt ein Schaff	7	1	2	⅔
2	Schaff	14	3		1⅓
3		21	4	2	2
4		28	6		2⅔
5		35	7	2	3⅓
6		43	1	1	
7		50	2	3	⅔
8		57	4	1	1⅓

An

An Habern.

		Viertl.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Dell Walderbacher thut zu Amberg		2	2	3
2	Dell thun		5	1	2
3		1			1
4		1	2	3	
$5\frac{1}{7}$	iſt ein Muth / deren ſieben iſt ein Schaff	1	6		$2\frac{2}{3}$
2	Muth	3	4	1	$1\frac{1}{3}$
3	Muth	5	2	2	
4	Muth	7		2	$2\frac{2}{3}$
5	Muth	8	6	3	$1\frac{1}{3}$
6	Muth	10	5		
7	Muth iſt ein Schaff / thut	12	3		
2	Schaff	24	6		
3		37	1		
4		49	4		
5		61	7		
6		74	2		
7		86	5		
8		99			
9		111	3		
10		123	6		
20		247	4		

Waldmünchen.

In dieſem Amt iſt das groſſe Viertel / welches 8. Metzen hält / im Gebrauch / und ſeynd dreyerley Maaß verhanden / eine zum Weitz und Korn / die andere zur Gerſten / und die dritte zum Haber. Dieſe Maaß vergleicht ſich mit dem Amberger Viertel / wie folget:

An Waitz und Korn.

		Viertel.	Metzen	Mäßl.	Mitel
1	Metzen zu Waldmünchen / thut zu Amberg		1	2	1
2			3		2
3			4	2	3
4		1		1	
5		1	1	3	1
6		1	3	1	2
7		1	4	3	3
8	iſt ein Waldmüncher Viertel	2		2	
2	Viertel	4	1		
3		6	1	2	
4		8	2		
5		10	2	2	
6		12	3		
7		14	3	2	
8		16	4		

An Gerſten

1	Metzen zu Waldmünchen / thut zu Amberg		1	2
2	Metzen thun		3	2
3			5	1
4			7	
5		1		3
6		1	2	2
7		1	4	1
8	iſt ein Waldmünchner Viertel	1	6	
2	Viertel	3	4	
3		5	2	
4		7		
5		8	6	
6		10	4	
7		12	4	
8		14		

An Habern.

1	Metzen zu Waldmünchen / thut zu Amberg		1	3	$\frac{1}{4}$
2			3	2	$\frac{1}{2}$
3			5	1	$\frac{3}{4}$
4			7		1
5		1		3	$1\frac{1}{4}$
6		1	2	2	$1\frac{1}{2}$
7		1	4	1	$1\frac{3}{4}$
8	iſt ein Waldmünchner Viertel	1	6		2
2	Viertel	3	4	1	
3		5	2	1	2
4		7		2	
5		8	6	2	2
6		10	4	3	
7		12	2	3	2
8		14	1		
9		15	7		2
10		17	5	1	
20		35	2	2	
30		52	7	3	
40		70	5		
50		88	2	1	

Wetterfeld.

In dieſem Ambt gehet das Amberger Viertel.

Weyden und Pärckſtein.

Das Weydauer Maaß iſt dem Pärckſteiner gleich / welches ſchon oben zu finden.

Wolffſtein.

Dieſes Maaß iſt dem Freyenſtätter gantz gleich.

Verglei-

Vergleichung verſchiedener Oerter Getraidmaaß / gegen dem Regenſpurger Maaß.

Zu Regenſpurg hält das Korn- Waitzen- und Gerſten-Maaß ein Schaff 32. Metzen; das Haber-Schaff aber 56. Metzen.

Nun folget die Vergleichung der Städt und Oerter Maaß / nach dem Alphabeth / gegen dem Regenſpurger Maaß.

Aicha und Friedberg.

Friedberger $12\frac{1}{8}$ Metzen (welches dem Aicher-Maaß gantz gleich) thun zu Regenſpurg ein Schaff.

Augſpurg.

An Waitz und Korn 8. Metzen / thun ein Augſpurger Schaff / thun in Regenſpurg 14. Metzen.
An Habern hält ein Augſpurger Schaff 8. und ein halb Metzen / (Herren-Maaß 9. Metzen) deren 4. Schaff thun zu Regenſpurg 1. Schaff oder 56. Metzen.

Beretzhaußen.

Korn 14. Metzen machen zu Beretzhaußen 1. Schaff / und dieſe 14. Metzen thun auch zu Regenſpurg 1. Schaff.

Brauna.

Ein Braunauer Schaff thut zu Regenſpurg 1. Schaff und anderthalb Metzen.

Burckhaußen.

Ein Burckhaußer Schaff thut 13. Regenſpurger Metzen / gar genau.

Cham.

Drey Achtel thun 1. Chaar / dieſes thut 18. Regenſpurger Metzen.
Habern iſt 12. Achtel ein Chaar / und dieſes thut 27. Regenſpurger Metzen.

Deckendorff.

Zu Deckendorff iſt 24. Vierling 1. Schaff / ein ſolches Schaff und $1\frac{3}{4}$ Vierling thun ein Regenſpurger Schaff.
Habern / 32. Vierling machen 1. Deckendorffer Schaff / ein ſolches Schaff und 13. Vierling iſt ein Regenſpurger Schaff.

Deuern.

Drey Strich thun 1. Metzen / 16. Strich thun 1. Simern / und $29\frac{1}{8}$ Strich thun 1. Regenſpurger Schaff.
Habern / vierthalb Strich thun 1. Metzen / und 30. Strich 1. Simern. Dieſer $23\frac{1}{2}$ Strich machen 1. Regenſpurger Schaff.

Dillingen.

Die Dillinger Meſſerey wird Schaff genennet / ein Schaff hat 10. Viertel / thut Lauinger Schaff 8. Metzen.

Donauwerth.

Zu Donauwerth machen 6. Metzen 1. Schaff: und 21. Metzen derſelben thun 1. Regenſpurger Schaff.

Haber 8. Metzen machen 1. Schaff: und derſelben $36\frac{3}{4}$. Metzen thun ein Regenſpurger Schaff.

Eichſtätt.

Korn 1. Eichſtätter Muth hält 2. Schaff / ein Schaff macht 16. Metzen: Ein ſolcher Muth thut 1. Schaff und $16\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenſpurg.

Habern hält 1. Muth 46. Metzen / die thun 1. Schaff und $24\frac{1}{4}$. Metzen zu Regenſpurg.

Friedberg.

Das Friedberger Maaß iſt dem Maaß zu Aicha gantz gleich / und thun $12\frac{1}{16}$. Friedberger Metzen zu Regenſpurg ein Schaff.

Güntzburg.

Ein Imma oder Imm hält 4. Mitel/ein Mitel hält 6. Metzen/ 1. Metzen hat 4. Viertel / und 5. Imm und $\frac{1}{2}$ Mäßel thun 1. Regenſpurger Schaff.

Haber/8. Imma/3. Mitel und 1. Mäßel thun ein Regenſpurger Schaff.

Gundelfing.

An Korn $2\frac{1}{4}$. Vierling oder Quart machen ein Malter zu Gundelfing/und $23\frac{1}{2}$. Quart thun ein Schaff zu Regenſpurg.

Höchſtätt.

Korn machen 8. Viertel 1. Malter: 11. Viertel thun 1. Höchſtätter Schaff/ 3. Malter 5. Viertel aber iſt 1. Regenſpurger Schaff.

Habern/thun 17. Viertel 1. Malter/2. Malter und $16\frac{1}{2}$. Viertel aber machen ein Regenſpurger Schaff.

Ingolſtatt.

Zu Ingolſtatt thun 12. Metzen 1. Quart / und 4. Quart ein Ingolſtätter Schaff / deſſen ein Schaff und $\frac{1}{4}$ Metzen machen 1. Regenſpurger Schaff.

Habern/ thun auch 12. Metzen 1. Quart und $4\frac{1}{2}$ Quart iſt 1. Ingolſtätter Schaff/ und 30. Metzen thun ein Regenſpurger Schaff.

Landau.

Das Landauer Maaß iſt dem Deckendorffer gleich/beſihe Deckendorff.

Landshut.

Ein Landhuter Schaff Korn thut 1. Regenſpurger Schaff und $1\frac{1}{2}$. Metzen.

Haber/ thut 1. Landshuter Schaff 40. Metzen zu Regenſpurg.

Lauingen.

An Korn und Weitzen thun 4. Metzen ein Lauinger Muth / und 5. Milterl. $1\frac{1}{8}$. Metzen machen ein Regenſpurger Schaff.

Haber/ $8\frac{1}{2}$ Metzen thun 1. Malterl/und 37. Metzen thun 1. Regenſpurger Schaff.

Lengfeld.

Zu Lengfeld thun 10. Metzen ein Schaff: und deren $8\frac{2}{3}$. Metzen thun ein Regenſpurger Schaff.

Habern/ thun auch 10. Metzen ein Lengfelder Schaff: und deren $15\frac{1}{4}$. Metzen geben 1. Regenſpurger Schaff.

Lintz.

An Korn/ 8. Metzen und 2. neu Oeſterreichiſche Land-Acht / geben ein Regenſpurger Schaff oder 32. Metzen. Item/ 30. Lintzer Metzen thun $116\frac{1}{2}$ Regenſpurger Metzen.

Land-Maaß.

Korn/ 1 Regenſpurger Schaff gibt neu Oeſterreichiſche Landmaaß 10. Metzen und $\frac{1}{2}$ acht olles glatt. Haber/ 1. Regenſpurger Schaff glatt gibt neu Oeſterreichiſche Landmaaß Gupff $14\frac{1}{2}$ Metzen gar genau.

Mühldorff.

Ein Muth Mühldorffer Maaß/thut 1. Schaff $20\frac{4}{5}$ Metzen zu Regenſpurg.

Haber/1. Muth Mühldorff/ thut in Regenſpurger 1. Schaff und 24. Metzen.

München.

Vier Viertel thun 1. Münchner Schaff: und deſſen 2. Schaff und $2\frac{1}{2}$ Vierling machen 1. Regenſpurger Schaff genau.

Haber/ thun 4. Schaff $2\frac{3}{8}$ Vierling Münchner 1. Schaff zu Regenſpurg.

Nabburg.

Zu Nabburg thun 8. Napff 1. Achtel: und deren 6. Achtel und 7. Näpff machen zu Regenſpurg 1. Schaff.

Haber/ machen 9. Napff ein Achtel: 10, Achtel / und $6\frac{1}{4}$ Napff aber thun ein Regenſpurger Schaff.

Neuburg an der Donau.

24. Metzen machen 1. Schaff: ſolche aber machen zu Regenſpurg 1. Schaff und 2. Metzen.

Haber/ 1. Schaff iſt 20. Metzen: Solche 24. Neuburger Metzen machen 1. Schaff zu Regenſpurg.

Neumarck.

Drey Dreyling machen 1. Metzen: deren 14. Metzen thun 1. Regenſpurger Schaff.

Haber / 4. Dreyling iſt ein Metzen/ deren 8. Metzen $1\frac{1}{2}$ Dreyling thun ein Regenſpurger Schaff.

Nürnberg.

Korn/ 16. Metzen oder Strich thut 1. Nürnberger Simmer: Derſelben 2. Simmern machen 1. Regenſpurger Schaff.

Haber/thun 8. Achtel oder 32. Strich 1. Nürnberger Simmern/ und machen 37. Metzen zu Regenſpurg.

Ein Nürnberger Simmern hat 16. Metzen im harten Getraid/ in rauchen Getraid 32 Metzen/ 1. Metzen hat 8. Ditheüfflein/ 1. Ditheüfflein 2. Maaß oder 2 Achteln.

1. Simmern hart Getraid/ als:

Korn, Kern, Weitz } hat in Francken 2 Malter/ oder 16 Nürnberger Metzen.

1. Simmern rauh Getraid/ als:

Habern, Gerſten, Dünckel } hat in Francken 4 Malter/ oder 32. Nürnberger Metzen.

Ortenburg.

Ein Ortenburger Schaff thut auch 1. Schaff zu Regenſpurg.
Haber/ ein Ortenburger Schaff thut 1. Schaff und 31. Metzen zu Regenſpurg.

Oettingen.

Ein Sack Oettinger Stadtmaaß/ thut in Regenſpurg ein Schaff.
Haber/ ein Oettinger Sack gibt 48. Metzen in Regenſpurg.

Oſterhoffen.

Dieſes Maaß vergleichet ſich mit dem Deckendorffer.

Paſſau.

6. Sechsling iſt ein Paſſauer Schaff/ und dieſes thut 1. Schaff und $26\frac{3}{4}$. Metzen zu Regenſpurg.
Haber/ ein Paſſauer Schaff/ macht 1. Schaff und $12\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenſpurg.

Püllenhoffen.

Zu Püllenhoffen iſt 16. Metzen 1. Schaff/ das thut 1. Schaff/ und $1\frac{1}{2}$. Metzen zu Regenſpurg.
Haber/ 24. Metzen iſt 1. Püllenhoffen Schaff/ dieſes thut in Regenſpurg $50\frac{1}{2}$. Metzen.

Rain.

Korn/ $18\frac{5}{8}$. Rainer Metzen machen ein Regenſpurger Schaff.
Haber/ $29\frac{1}{4}$. Rainer Metzen thun 1. Regenſpurger Schaff.

Regenſtauff.

Korn/ 16. Vierling oder 32. Metzen iſt ein Regenſtauffer Schaff/ und $26\frac{3}{4}$. Regenſtauffer Metzen machen 1. Regenſpurger Schaff.

Habern/ 25. Vierling oder 50. Metzen thun zu Regenſtauff ein Schaff; und deren $46\frac{3}{4}$. Metzen thun ein Regenſpurger Schaff.

Retz.

Korn/4$\frac{1}{2}$. Achtel thun ein Regenſpurger Schaff.
Haber/7. Achtel 3. Metzen machen ein Regenſpurger Schaff.

Saltzburg.

Ein Saltzburger Schaff/gibt zu Regenſpurg ein Schaff und 10$\frac{1}{2}$. Metzen.

Schärding.

Ein Schaff thut 8. Säck/ſolche machen zu Regenſpurg 2. Schaff und 21. Metzen.
Haber/12. Säck/ſolche machen zu Regenſpurg 2. Schaff 15$\frac{1}{2}$. Metzen.

Schwandorff.

Kornmaaß/iſt zu Schwandorff 10. Viertel 1. Schaff/deren 8$\frac{1}{2}$. Viertel thun zu Regenſpurg 1. Schaff.
Haber/hält ein Schaff auch 10. Viertel: und deren 14$\frac{7}{8}$. Viertel thun zu Regenſpurg 1. Schaff.

Schönſee.

Zu Schönſee machen 4$\frac{1}{2}$. Achtel 2$\frac{1}{2}$. Metzen ein Regenſpurger Schaff.

Schwartzenhoffen.

Vergleicht ſich mit dem Schönſeer Maaß.

Schwartz in Tyrol.

Korn/20. Störr zu Schwartz in Tyrol/machen ein Regenſpurger Schaff.

Straubing.

An Korn thun zu Straubing 20. Vierling 1. Schaff/und deren 23. Vierling machen ein Schaff zu Regenſpurg.
Habern/machen 24. Vierling 1. Schaff: und deren 40$\frac{1}{2}$. Vierling thun 1. Regenſpurger Schaff.

Veldburg.

Zu Veldburg machen 20. Metzen ein Schaff/ und deren 16. Metzen thun ein Schaff zu Regenſpurg.

Vilshoffen.

Das Vilshoffer Maaß vergleicht ſich mit dem Deckendorffer/beſehe Deckendorff.

Ulm.

Das Ulmer Maaß vergleicht ſich mit dem Günßburger/beſehe Günßburg.

Am Wald.

Als zu Neuburg/Schwartzhoffen/Wincklern und Schönſee/2c. machen 4$\frac{1}{2}$. Achtel und 2$\frac{1}{2}$. Metzen ein Regenſpurger Schaff/beſehe Schönſee.

Waſſer-

Waſſerburg.

Ein Schaff zu Waſſerburg/thut zu Regenſpurg $2\frac{1}{2}$. Schaff.

Weiſſenburg am Nordgau.

Allda thun 5. Strich 1. Metzen/16. Strich ein Simmer/und 1. Simmer und $12\frac{1}{2}$. Strich machen ein Regenſpurger Schaff.

Habern/$3\frac{1}{2}$. Strich thun 1. Metzen/und 30. Strich thun 1. Simmer: deren $49\frac{7}{8}$. Strich machen 1. Schaff zu Regenſpurg.

Weyden.

Korn/8. Napff iſt 1. Weydauer Achtel: und deren 6. Achtel thun 1 Schaff zu Regenſpurg.

Haber/thun auch 8. Napff ein Weydauer Achtel: und 10. Achtel und 1. Napff machen ein Regenſpurger Schaff.

Getraid-Maaß-Vergleichung etlicher Städte und Oerter gegen dem Ulmer Maaß.

Ein Ulmer Imma hat 4. Mittel/ein Mittel hat 6. Metzen/1. Metzen hat 4. Viertel.

Baltzheimer Maaß.

Ein Baltzheimer Viertel/thut 5. Metzen 2. Viertel Ulmer Maaß.

4. Viertel oder 1. Imma/thut 3. Mittel 2. Metzen Ulmer Maaß.

8. Viertel iſt 1. Malter/und thut 1. Imm/3. Mittel und 2. Metzen Ulmer Maaß.

NB. Das Baltzheimer Malter iſt 1. Metzen und $1\frac{1}{3}$. Viertel mehr/als das Memminger.

Bieberach.

Korn/1. Viertel Bieberacher Maaß/thut 4. Metzen und $3\frac{1}{8}$. Viertel Ulmer Maaß.

8. Viertel iſt 1. Malter/und thut 1. Imm/2. Mittel/2. Metzen und 1. Viertel Ulmer Maaß.

Haber oder Veeſen-Getraid/1. Viertel Bieberacher/thut 4. Metzen und $2\frac{5}{8}$. Viertel Ulmer Maaß.

16. Viertel iſt 1. Malter Bieberacher Maaß/thut 3. Imm/2. Metzen und 2. Viertel Ulmer Maaß.

Geißlingen.

Ein Viertel zu Geißlingen/thut 4. Metzen und $2\frac{1}{2}$. Ulmer Maaß.

6. Viertel iſt zu Geißlingen 1. Imm/thut Ulmer Maaß 1. Imm/3. Metzen und 3. Viertel.

18. Viertel iſt zu Geißlingen 1. Malter/und thut an Ulmer Maaß 3. Imm/1. Mittel/5. Metzen und 1. Viertel.

Giengen.

Ein Viertel Korn zu Giengen/thut 4. Metzen und 3. Viertel Ulmer Maaß.

8. Viertel iſt in Giengen 1. Malter/dieſes thut an Ulmer Maaß 1. Imm/2. Mittel/2. Metzen und $1\frac{1}{2}$. Viertel.

Ein Viertel Verſen/iſt zu Ulm 4. Metzen und 3. Viertel/19. Viertel iſt ein Malter/dieſes thut 3. Imm/2. Mittel und 5. Metzen.

Ein Viertel Haber zu Giengen/thut 4. Metzen und 3. Viertel Ulmer Maaß.

20. Viertel iſt ein Malter/dieſes thut an Ulmer Maaß 3. Imm/3. Mitel und 4. und 4. Metzen.

Blaubeyern.

Ein Imm Rocken oder Korn zu Blaubeyern/thut zu Ulm 1. Imm/3. Metzen und $2\frac{1}{2}$. Viertel.

Ein Imm an Verſen/thut 1. Imm/5. Metzen Ulmer Maaß.

Ein Imm Haber/thut 1. Imm/5. Metzen und 3. Ulmer Maaß.

Lange-

Langenauer Maaß.

Ein Viertel Korn zu Langenau/ thut zu Ulm 3. Metzen und ein Viertel.
8. Viertel iſt ein Imm/ und thut an Ulmer Maaß 1. Imm und 2. Metzen.
Ein Viertel Veeſen und Haber/ thut zu Ulm 3. Metzen und 1. Viertel.

Memmingen.

Ein Viertel Korn Memminger Maaß thut zu Ulm 5. Metzen und $1\frac{1}{3}$ Viertel.

8. Viertel iſt ein Malter in Memmingen/ dieſes thut an Ulmer Maaß 1. Immi/ 3. Mitel und $2\frac{2}{3}$ Viertel.

Ein Viertel Haber in Memmingen/ thut zu Ulm 2. Metzen und $3\frac{1}{3}$ Viertel.

20. Viertel iſt zu Memmingen 1. Malter/ das thut an Ulmer Maaß 2. Immi/ 1. Mitel/ 2. Metzen und $2\frac{2}{3}$ Viertel.

Nellingen.

Ein Viertel thut zu Ulm 4. Metzen und anderthalb Viertel.

18. Viertel iſt allda 1. Malter/ und thut an rauch- und glatten Getraid zu Ulm 3. Immi/ 1. Mitel und 3. Viertel.

Wieſenſtaiger Maaß.

Ein Wieſenſtaiger Simra thut zu Ulm 3. Metzen und 3. Viertel.
8. Simra iſt ein Scheffel/ und thut an Ulmer Maaß 1. Imm/ 1. Mitel.

Würtenberger Maaß.

Ein Scheffel Würtenberger Maaß/ ſo wohl an glatt- als rauchem Getraid/ thut zu Ulm 1. Imm und 2. Mittel.

Getraid-Maaß-Vergleichung des Scheffels unterſchiedlicher Orten/ gegen dem Dreßdiſchen Scheffel.

Ein Scheffel zu		thut zu Dreßden	Scheffel	M.	16. Thl.
Altenburg			1	5	4
Annaberg/ Schlettau			1	14	
Annaberg/ geſtrichen				9	4
	im Haber gehäufft			12	
Armshauch				14	
Auguſtusburg			1	1	10
Baſchlitz/ Ambt			1		8
Bautzen			1		8
Bebra/ Stifft Nordhaußiſch Maaß				6	8
Belgern				14	4
Belzig/ geſtrichen hart Getraide				8	
	im Haber gehäufft			6	11
Bitterfeld Ambt/ geſtrichen				7	5
	Haber gehäufft			11	
	Stadt-Maaß			8	4
Berna			1		14
	Ampt		1		12

Ein Scheffel zu … thut zu Dreßden

Ein Scheffel zu	Scheffel	M.	16. Thl.
Brehna		7	15
Haber gehäufft		11	
Colditz		12	
Delitſch Ambt/ an Zinß-Maaß geſtrichen		6	13
im Haber gehäufft		11	9
Hunde-Maaß geſtrichen		7	2
Bethmaaß geſtrichen		12	
ſteinern Stadmaaß		8	$2\frac{1}{2}$
Dippoldiswalda/ neu Maaß	1	1	
alt Maaß		14	
Döbeln	1	1	8
Döberling/ an Kirchhäniſchem Maaß		9	
am Herbergiſchen		9	4
Düben/ geſtrichen		8	14
im Haber gehäufft		12	
Eckersberger Amptmaaß		10	5
Eulenburg		9	$10\frac{1}{2}$
Eisleben		10	15
Erffurther Maaß		8	8
Finſterwale		9	
Franckenberg/ A.	1	1	1
Städle		15	12
Frauenſtein			8
Freyberg/ Ambt- und Stadtmaaß			6
alt Maaß	1	12	6
Freyburg A. St.		12	
Gebſtadt		8	6
Gommern/ Magd. Maaß		6	12
im Haber gehäufft		9	
Grimma/ Ambt- Schul- und Stadtmaaß	1		3
alt Maaß		11	13
neu Maaß		15	10
Grünhainiſch Ambt	1	10	5
Hain	1		8
Halla		12	3
Hanichen Ambt Zinsmaaß		8	3
im Haber gehäufft		10	11
Stadtmaaß		8	$6\frac{1}{4}$
Hermsdorff	1		
Hertzberg geſtrichen		3	4
im Haber gehäufft		2	
Hohenſtein/ Zinsmaaß	1	1	10
Neuſtädter Maaß	1	1	8
Stadtmaaß	1	1	12
Interbock		7	6
im Haber		9	6
Kemnitz	1	6	$8\frac{1}{2}$
Lauche		11	
Lauchſtädt		13	
Laußnig	1		
Lauterſtein	1	15	5
Leipzig		5	
Leißnitz/ Ampt-Marckmaaß.		15	$13\frac{1}{4}$
hart Maaß.		10	
weich Maaß.		8	$11\frac{1}{2}$
alt Maaß.		1	14
Liebenwerda	1	14	4
Lichtenwalde.	1	6	$8\frac{1}{2}$
Lohmen.		1	10
Lützen		13	
Magdeburg		6	12

Marien-

Ein Scheffel zu … thut in Dreßden

	Scheffel	M.	16. Thl.
Marienburg	1	14	6
Meiſſen Amt		5	$7\frac{1}{2}$
Stadt	1		
Merſeburg	1	10	
Micheln		11	8
Mitwenda	1	1	1
Moritzburg	1		
Mügeln neu Maaß	1		4
Alt Maaß		10	
Mühl Maaß		15	14
Mühlberg		11	
am Liebenwerd		14	4
Mutſchen	1		3
Nauenſorge	1	1	1
Naumburg		11	2
Neuſtadt bey Arnshauch		14	
Neuſtadt über der Elbe	1	1	12
Nordthauſen		6	8
Noſſen		14	2
Oſchatz/Stadt Maaß	1		$15\frac{1}{2}$
Schloß Maaß	1		8
Alt Schloß Maaß		9	13
Pegau/Amt		13	4
Stadt		12	$13\frac{1}{4}$
Petersberg		12	
Pforta/Schul	1	8	8
Pirna	1		8
Plauen	1	7	5
Querſurth		8	
Radeberg	1		
Ravenſtein Amt	1	13	6
Rochlitz	1		
Saltza		6	1
Sangerhauſen		9	12
am Nordhauſiſchen M.		6	8
Schlettau	1	14	
Senfftenberg	1	10	$6\frac{1}{2}$
Skeuditz		10	15
Stolberg	1	8	6
Stolpen	1		8
Strichenbach		10	15
Taucha	1	4	
Torgau/hart Getraide		10	
Haber gehäufft		13	
Voigtsberg	1	9	
Weida	1		8
Weiſſenfels	1	10	8
Weiſſenſee		6	8
Wittenberg Stadt		8	$6\frac{1}{2}$
Amt Zins M.		7	
Haber geſtrichen		10	
Wolckenſtein	1	13	6
Wurtzen		10	$10\frac{3}{4}$
Zeitz	1	4	
Zella		14	2
Zorwitz		7	$15\frac{1}{4}$
Haber gehäufft		10	11
Zſchopa		10	12
Zwenkau		13	4
Zwikau/Amt	1	6	12
Stadt	1	8	11

 Getraid-

Getraid-Maaß.

In Bayreuth.

Ein Simmera hat 16. Mäßlein/das Mäßlein hat 6. Mühlmetzen.

Ein Mäßlein hat 4. Viertel.

Sanſten wird an dieſem Ort auch nach dem Hohlfelder Maaß gemeſſen und gehandelt / allwo hält ein Simmera 4. Vierling: und wird mit dem Bayreuther Maaß alſo verglichen: Ein Hohlfelder Simmera hält 5. Mäßlein und 2. Mühlmetzen: der gedachte Vierling aber hält 16. Mühlmetzen / thun alſo 3. Hohlfelder Simmera 1. zu Bayreuth. Ein Bamberger Simera hält dritthalb Mäßlein Bayreuther Maaß.

In Nürnberg.

Ein Nürnberger Simera hat 16. Metzen im harten Getraid; im rauhen Getraid 32. Metzen. 1. Metzen hat 8. Diethäufflein / 1. Diethäufflein 2. Maaß oder Achtele.

Ein Simmra hart Getraid / als { Korn, Kern, Weitz } hat in Francken 2. Malter oder 16. Nürnberger Metzen.

Ein Simmra rauh Getraid / als { Habern, Gerſten, Dünckel } hat in Francken 2. Malter oder 32. Nürnberger Metzen.

Fränckiſche Maaß.

Ein Malter zu Rotenburg an der Tauber thut in Heilbronn zehenthalb Metzen in Waitzen und Korn. Zu Heilbron hat das Malter auch 8. Metzen. In Haber und Gerſten thut ein Rotenburger Malter zu Heilbronn anderthalb Malter / das iſt 12. Metzen.

Rotenburger neunthalb Metzen thun in Nördlingen 1. Malter in allem Getraid.

Nördlingen und Oettingen iſt ein Meſſerey.

Ein Rotenburger Malter thut zu Schwäbiſchen Hall 6. Viertel in allem Getraid / und iſt zu Schwäbiſchen Hall kein Malter / ſondern nur Viertel

Ein Onoltzbacher Simmern / welches 16. Metzen hält / thut in Korn und Waitzen ein Nürnberger Simmern / ein Metzen. In Haber und Gerſten thun 18. Metzen Onoltzbacher zu Nürnberg ein Simmern.

Speyer 12. Achtel iſt ein Simmern zu Speyer / 3. Simmern iſt ein Muth / das iſt in Korn und Waitzen. In Habern Erbs und Linſen thun 9. Achtel ein Simmern.

Landau und Straßburg trifft zuſammen. Straßburg iſt um ein halb Achtel gröſſer / als Speyer / in allem Getraid.

Ein Heilbronner Malter thut zu Speyer nicht gar 2. Achtel / und Heydelberg iſt noch um ein Kopff gröſſer / als Heilbronn.

Mannheim und Franckenthal trifft mit Heydelberg überein / und Heydelberg trifft mit Franckfurth überein.

$4\frac{1}{4}$ Bamberger Simmra in Korn und Waitzen thut zu Nürnberg ein Simmra. $6\frac{1}{2}$ Bamberger Simmra in Haber und Gerſten / thun in Nürnberg 1. Simmra.

$3\frac{1}{4}$ Böhmiſche Strich thun in Nürnberg 1. Simmra.

1. Malter zu Rotenburg an der Tauber hat 8. Metzen / und 14. Metzen thun in Nürnberg 1. Simmera in Korn und Waitzen. In Haber und Gerſten thun 2. Rotenburger Malter 1. Simmra zu Nürnberg.

19. Rotenburger Metzen thun zu Dinckelſpühl 16. Scheffel in allem Getraid.

1. Malter Korn zu Maynß thut $1\frac{1}{4}$ Simmra iſt ein Gaißl. zu Bamberg.

1. Malter Korn zu Würtzburg thut 2. Simmra und 8. Gaißl. zu Bamberg.

$2\frac{1}{7}$ Malter Schweinfurther thut in Nürnberg 1. Simmra in Gerſten; in Waitzen und Korn thut 2. Malter in Nürnberg / 1. Simmra / $2\frac{1}{2}$ Metzen.

2. Ochſenfurther Malter thun in Nürnberg 15. und ein halben Metzen.

2. Kitzinger Malter thun in Nürnberg 1. Simmra und 1. Metzen.
2. Würtzburger Malter thun 1. Simmra zu Nürnberg.
Ein Simmra hart Getraid / als Waitzen / Korn / Kern / Erbes / Linſen / Heidekorn / Wicken / ein jedes nach ſeiner Maaß / hält 16. Metzen.
Aber das rauhe Getraid / als Dinckel / Gerſten / Haber ꝛc. hält 1. Simmra 32. Metzen.
1. Simmra Hierß hält 26. Metzen.
Ein Simmra hat 4. Viertel / 1. Viertel 4. Metzen im harten Getraid. Ein Malter hat 8. Metzen.

Sächſiſche Maaß.

Ein Wiſpel hat 24. Scheffel. 1. Malter hat 12. Scheffel. 1. Scheffel hat 4. Viertel. 1. Viertel 4. Metzen.

Straßburger Maaß.

Ein Viertel hat 6. Seſter. Habern und Meel haben ſieben Seſter. 1. Seſter hat 3. Dreyling oder 4. Vierling. 1. Vierling hat 4. Mäßel.

Dantziger Maaß.

Ein Laſt Rocken iſt 8. Pfund / 1. Pfund iſt 20. Scheffel.

Regenſpurger Maaß.

Ein Schaff im harten Getraid iſt 32. Metzen.
Ein Schaff Haber ꝛc. hat 56. Metzen. 1. Mäß hat 8. Metzen. 1. Metzen hat 4. Mäßel.

Preußiſch Kornmaaß.

Ein Laſt Getraidich iſt 60. Scheffel oder 24. Thonnen Stadtmaaß. 1. Thonne iſt dritthalb Scheffel.
Ein Scheffel Einkauffs hält 38. Stoff Cöllniſch.
Ein Scheffel Ausmaaß oder im Verkauff 36. Stoff. 1. Scheffel hat 4. Viertel. 1. Viertel hat 4. Metzen.

In Franckfurth.

Fünffthalb Franckfurther Achtel thun 1. Nürnberger Simmern in Haber und Gerſten. In Korn und Weitzen thun vierthalb Achtel 1 Simmra zu Nürnberg. Zu Mayntz iſts etwas gröſſer / als zu Franckfurth.
Ein Achtel hat 4. Simmern. 1. Simmern hat 2. Meſten. 1. Meſten hat 2. Sechter. 1. Sechſter 4. Geſcheyd.

In Franckfurth wiegt

Ein Achtel Meel 140. Pfund. 1. Simmern 35. Pfund. 1. Meſte 17. und ein halb Pfund.

Heydelberger oder Pfältziſche Maaß.

Ein Malter hat 4. Virnſel. 1. Virnſel hat 2. Simmern. 1. Simmern hat 2. Infel. 1. Infel hat 4. Mäſel.

Getränck-Wein- und Bier-Maaß.

Rheiniſche Eych.

Ein Fuder hat 6. Ohm. 1. Ohm 20. Viertel. 1. Viertel iſt 4. Maaß. 1. Maaß 4. Aechtmaaß. 80. Maaß iſt ein Ohm / nach der Eych und Viſier. 90. Maaß iſt 1. Ohm / ſo man ſchenckt.

Heydelberger Eych.

1. Fuder hat 10. Ohm. 1. Ohm hat 12. Viertl. 1. Viertl. hat 4. Maaß. 1. Maaß hat 4. Schoppen.

Fränckiſche Maaß.

Ein Fuder hat 12. Eymer. 1. Eymer hat 68. Schenck-Maaß. 1. Eymer hat 64. Viſier-Maaß.

Sächſiſche Maaß.

Ein Fuder Wein iſt 12. Eymer. 1. Eym. hat 54. Kannen. 1. Kann iſt 2. Nöſſel. Ein Faß hat 2. Viertel. 1. Viertel 3. Tonnen. 1. Viertel hat 4. Maaß. 1. Maaß 2. Seidel.

Straßburger Maaß.

1. Fuder hält 24. Ohm. 1. Ohm 24. Maaß. 1. Maaß 4. Schoppen. 1. Schoppen 4. Viertel.

Zu Colmar.

Ein Fuder hält 20. Ohm. 1. Ohm hält 32. Maaß.

Regenſpurg.

1. Fuder iſt 12. Eymer. 1. Eym. iſt 64. Köpff. 1. Köpff iſt 2. Seidel. 1. langer Eym. iſt 88. Köpffel.

In Böhmen.

1. Fuder iſt 32. Züber oder Eym. 1. Eym. hält 33. Pint. 1. Pint iſt 4. Seidl. 1. Seidl. 4. Qvartirl.

In Schleſien.

1. Achtel iſt 180 Qvart. 1. Topff iſt 4. Qvart. 1. Eym. hält 80. Qvart. 1. Lagel iſt 100. Qvart.

Vergleichung der Wein-Eych gegen dem Nürnberger Eymer / welcher 64. Maaß hält.

1. Adelfelder Eym.	Eym.	M.	1. Getheimer Eym.	Eym.	M.	1. Necker Eymer	Eym.	M.
thut in Nürnb.	1	8	thut in Nürnb.	1	2	thut in Nürnb.	1	$\frac{1}{2}$
Amberger	1	-	Gochsheimer	1	$7\frac{1}{2}$	Niederwehrer	1	3
Alberhofer	1	$5\frac{1}{2}$	Grüninger	1	3	Onoltzbacher	1	14
Augſpurg	1	3	Grinsfelder	1	9	Oxenfurther	1	$\frac{1}{2}$
Bacharacher	$1\frac{1}{2}$	4	Haßfurther	1	$2\frac{1}{3}$	Oberwehrer	1	3
Bamberger	1	16	2. Heilbr. Eymerle	1	-	Oberndorffer	1	7
Bedingen	1	1	Hammelburger	1	5	Oettinger	1	-
Biſchoffsheimer	1	10	Haßlacher	1	12	Pirſtätter	1	10
Carlſtatter / gleich	-	-	Hornburger	1	12	Porceller	1	16
Coltzheimer	1	1	Hetzfelder	1	2	Prüſtätter	1	6
Dela	1	1	Heibacher	1	10	Pferdsdorffer / gl.	-	-
Dettelbacher	1	6	Heydelberger	1	$2\frac{2}{3}$	$2\frac{1}{2}$ Prager Eym.	2	-
Duntersheimer	1	11	Heres Cloſter	1	13	Rantzacker	1	2
Dietelbrunner / gl.	-	-	Hirſchfelder	1	$7\frac{1}{2}$	Ransthaler	1	3
Dingerheimer / gl.	-	-	Ibhofer	1	5	Reinfelder	1	$7\frac{1}{2}$
Eberheimer	1	9	Korſtatter	1	2	Regẽſp. lan. Eym.	1	-
Eberſchwartza	1	7	Kößler	1	10	Speriſcher	1	11
Edinshofer	1	13	Künſelheimer	1	14	Sultzfelder	1	1
Edtleber	1	2	Kützinger	1	$5\frac{1}{2}$	Summeracher	1	5
Eichenbüchler	1	11	Kroninger	1	2	Sum̃erhauſer / gl.	-	-
Engenhauſer	1	3	Kronsfelder	1	10	Theilheimer	1	2
Erlabrunner	1	2	Klingenberger	1	10	Theres Cloſter	1	16
Eybelſtätter	1	$\frac{1}{2}$	Künſelsauer	1	5	Veitshöher	1	1
Froſchheimer	1	3	Leidacher	1	8	Volckacher	1	5
Franckenthaler	1	11	Lanckamer	1	14	Walburgshauſer	1	8
Franckfurther	1	5	Lengenfelder	1	14	Wertheimer	1	12
Friedenberger	1	10	Leipziger	1	$1\frac{1}{4}$	Weitfelder	1	$7\frac{1}{2}$
Frickenhauſer	1	1	Manſtockamer	1	6	Wormbſer	1	3
Froſchſtocker	1	7	Manberna	1	6	Würtzburger	1	1
Gelter	1	3	Mergenthaler	1	8	$2\frac{1}{2}$ Wiener Eym.	2	-
Gerbrunner	1	2	Manberger / gleich	-	-	Zeheler / gleich	-	-
Geroltzhofer	1	6	München	-	60	Zeitzleber	1	2
Gernacher	$1\frac{1}{2}$	$5\frac{1}{3}$	Nordheimer	1	5			

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Glorez, Andreas

Continuation Der vollständigen Hauß- und Land-Bibliothec, Das ist:
Fortsetzung des Grunds unverfälschter Wissenschafft, deren sich jetziger
Zeit ein Hoff- Handels- Hauß- Burgers- und Land-Mann zu seinem reichlichen
Nutzen bedienen kan Ebenfalls In Vier Theil abgetheilt ...
Bd.: 1

Regenspurg zu Statt am Hof 1701

2 Oecon. 55-1/4
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10623894-8
VD18 11999276-003